

Speisekarte

Bezahlen mit unserer Hirschgarten-
Gutscheinkarte im Restaurant-
und Biergartenbereich!



Königlicher Hirschgarten

Hirschgarten 1, 80639 München
Tel.: 089 / 17 999 119, restaurant@hirschgarten.de
Reservieren Sie online unter:
www.hirschgarten.de oder Facebook

Unser Küchenteam verwöhnt Sie gerne:

Täglich frische Weißwurst und Brezn ab 10.00 Uhr
Brotzeit und Dessert 11.00 - 22.30 Uhr
Vorspeisen und Hauptgerichte 11.00 - 22.00 Uhr

Sehr verehrte Gäste, unser Servicepersonal ist berechtigt nach dem Serviervorgang zu kassieren.

Würstl / Sausage daily from 10 AM

399	2 Stück Münchner Weißwurst (*1,2) <i>2 of munichs famous white sausage (veal and pork) (*1,2)</i>	6,00 €
663	Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und Kartoffelsalat <i>Grilled beef and pork meat loaf with fried egg and potato salad</i>	8,50 €
397	2 Paar Schweinswürstl (*1,2) vom Grill mit Sauerkraut <i>2 pair of grilled pork sausage (*1,2) with sour crout</i>	7,80 €
395	2 Paar Wiener (*1,2) mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat <i>2 pair of Wiener (*1,2) with sour crout or potatoe salad</i>	7,20 €
384	Kleine Breze (von der Bäckerei Piller Karlsfeld) <i>small backed pretzel</i>	1,40 €

Hirschgarten Frühstück von 10-12 Uhr / breakfast

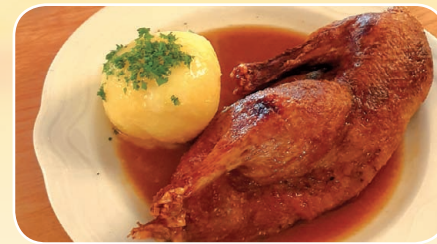
413	Frühstücksteller mit 2 Scheiben Schinken und Käse, Port. Honig, Marmelade, Butter und Frischkäse, dazu 2 Semmeln oder Brezen <i>Breakfast plate with 2 slices of ham and cheese, honey, jam, butter, cream cheese and 2 rolls or pretzels</i>	8,50 €
433	3 Stück Spiegelei oder (446) Rührei mit Schinken <i>3 fried or scrambled eggs with ham</i>	6,50 €
383	Semmel, (380) Scheibe Brot, (3034) Portion Marmelade (3035) Portion Honig, (939) Portion Butter oder (1054) Portion Frischkäse	je 0,80 €

Vorspeisen & Brotzeiten / appetizers and snacks

360	Gemischter Salatteller mit Frenchdressing <i>Mixed salad with french dressing</i>	4,00 €
373	Grosser gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und Cashewnüssen, dazu Weißbrot <i>Mixed salad with roasted turkey slices, champignon, cashew nuts and white bread</i>	12,50 €
351	Grosser gemischter Salatteller mit gebratenen Rinderlendenstreifen, Champignons und Baguette <i>Mixed salad with roasted beef slices, champignon and white bread</i>	12,90 €
316	Gebratener Ziegenkäse mit karamellisierten Walnüssen, Rucolasalat und Kirschtomaten, dazu Baguette <i>fried goat cheese with caramelized walnuts, rucola salad and cherry tomatoes</i>	12,80 €
1193	Lachstatar zum Selbstanmachen mit Olivenöl, verschiedenen Gewürzen, Zitronencreme und Balsamicocreme <i>salmon tartare for self-preparation with various spices, lemon cream and balsamico cream</i>	16,80 €
374	Frisches Rindertatar zum Selbstanmachen mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Eigelb, dazu Hausbrot und Butter <i>beef tartare for self-preparation with various spices, yolk, butter and bread</i>	16,80 €
410	Brotzeiteller mit: O-gmacher Kas, Frischkäse mit Schnittlauch, Griebenschmalz, Leberwurst, Emmentaler, Radieserl, Landjäger, Kabanossi, Schinken, Leberkas und Salami (*1,2) dazu Hausbrot und Butter <i>Bavarian starters plate</i> *1 mit Geschmacksverstärker, *2 mit Antioxidationsmittel	14,90 €
422	Münchner Wurstsalat von Regensburgern (*1,2) mit Zwiebeln und Essiggurke, dazu Hausbrot <i>Bavarian Sausage salad with red onions, gherkin and bread</i>	8,90 €
417	Kalter Leberkas(*1,2) mit Essiggurke und Hausbrot <i>Cold beef and pork loaf with gherkin and bread</i>	7,50 €
412	„O-gmacher Kas“ mit roten Zwiebeln und Hausbrot <i>Bavarian cheese speciality, brie prepared with cream cheese, butter, red onions and bread</i>	8,50 €
419	Schwarzer und weißer Pressack(*1,2) „natur“ (420) oder „sauer“ mit Zwiebeln und Hausbrot <i>Bavarian white and red „ Pressack „plain oder „sour“ with onions and bread</i>	7,80 €
414	Gemischter Käseteller mit Hausbrot und Butter <i>Mixed cheese plate with bread and butter</i>	11,50 €
411	Portion Emmentaler mit Hausbrot und Butter <i>Portion „Emmentaler“ cheese with bread and butter</i>	7,80 €
415	Andechser Romadur mit Zwiebeln, „natur“ oder „sauer“ mit Hausbrot <i>„Andechser Romadur-Cheese“ plain or sour with onions and bread</i>	6,90 €

Suppen / soups

328	Grießnockerlsuppe mit Schnittlauch <i>Consommè with semolina dumpling chives</i>	4,10 €
330	Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch <i>Consommè with thinly sliced pancake and chives</i>	4,10 €
1107	Aufg'schmolzene Brez'nsuppe <i>Consommè with sliced pretzel</i>	3,80 €
327	Tomatencremesuppe mit Croutons <i>Tomato-cremesoup</i>	4,30 €



Bayerische Schmankerl / bavarian delicious

655	Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat <i>Homemade meatballs with potato salad</i>	9,80 €
675	½ Bayer. Schweinshax'n mit Kartoffelknödel (*2*3) <i>½ bavarian pork shank with potato dumpling</i>	12,50 €
670	Münchner Schweinsbraten mit Kartoffelknödel (*2*3) und Speckkrautsalat <i>Munich pork roast with potato dumpling and white cabbage salad with bacon</i>	11,90 €
672	Bayer. Bratenpfandl mit Haxe, Ente und Schweinsbraten, dazu Kartoffelknödel(*2*3) <i>Bavarian roastpan with pork shank, duck, and pork roast with potato dumpling</i>	14,80 €
601	Tafelspitz mit frischem Kren, dazu Rahmspinat und Bratkartoffeln <i>Boiled beef with horseradish, creamed spinach and roasted potatoes</i>	15,80 €
1545	½ Bayer. Ente mit Kartoffelknödel (*2*3) und Blaukraut <i>Roasted half duck with potato dumpling und red cabbage</i>	16,80 €
682	Ochsenfetzen mit Burgundersauce und Schalotten, dazu Bratkartoffeln <i>Roasted beef sirloin slices with sauce „burgund“, Roasted potatoes</i> *2 mit Antioxidationsmittel *3 mit Konservierungsstoff	16,80 €

Wildspezialitäten / deer specialties

668	Hirschbraten aus der Keule mit Rahmchampignons und Eierspätzle <i>Roast venison with creamy mushrooms and bavarian noodles</i>	15,80 €
642	Wildgeschnetzeltes mit Champignons und hausgemachten Nudeln <i>Sauted sliced venison with mushrooms and noodles</i>	16,90 €
629	Hirsch-Edelgoulasch mit Rahmschwammerl und Eierspätzle <i>Deer stew with creamy mushrooms and bavarian noodles</i>	14,50 €
647	Hirschmedaillons vom Grill mit Preiselbeersauce, Brokkoli und Kroketten <i>Deer medallions grilled with cranberry sauce, broccoli and croquettes</i>	24,80 €

Klassiker vom Grill & Pfanne / from the grill

431	Currywurst mit Curryketchup und Pommes <i>Currywurst with fries and curry ketchup</i>	9,50 €
657	Putengeschnetzeltes in Paprikarahm mit Reis <i>Turkey sliced in paprika with rice</i>	12,80 €
673	Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites <i>Breaded escalope of pork with French fries</i>	11,80 €
659	Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheibe und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelpüree <i>Veal liver fried with apple slice, roasted onion and mashed potatoes</i>	14,90 €
728	Beef Burger mit hausgemachter Sauce, Rucolasalat, Röstzwiebeln Tomaten und Cheddar Käse, dazu Pommes <i>Beef Burger with homemade burgersauce, rucola, roastet onions, tomato and cheese with fries</i>	14,50 €
667	Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende, medium gebraten, dazu Röstkartoffeln <i>Medium roasted beef sirloin with crispy onions and roasted potatoes</i>	17,50 €
646	Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebraten mit Bratkartoffeln <i>Breaded escalope of veal with roasted potatoes</i>	20,80 €
503	2 oder 3 Stück (666) Schweinefilet vom Grill mit Rahmschwammerl und Eierspätzle <i>2 or 3 pieces of grilled pork filet with mushroom sauce and bavarian noodles</i>	13,80 € 15,80 €
665	Angus Rinderlende vom Grill mit Kräuterbutter, 180g	17,50 €
608	dazu Röstkartoffeln oder gem. Salat (664 oder 609), 300g	21,90 €
678	Pfeffersteak: Rinderfilet mit Pfeffersauce und Kroketten 200g	23,80 €

Für Beilagenänderungen berechnen wir Ihnen 0,90 € zusätzlich.

Fischgerichte / fish

- | | | |
|-----|--|---------|
| 762 | Lachsmedaillon pochiert mit Schnittlauchsauc
Broccoli und Salzkartoffeln
<i>Salmon poached with chive sauce, broccoli and potatoes</i> | 16,50 € |
| 778 | Zanderfilet vom Grill mit Zitronenbutter,
Strauchtomaten und Salzkartoffeln
<i>Pike-perch filet fried with lemon butter and boiled potatoe</i> | 15,20 € |
| 757 | Gebratene Garnelen in Gemüse-Curry
mit Cashewnüssen und Reis
<i>Fried shrimps in vegetable curry with cashewnuts and rice</i> | 15,40 € |

Ohne Fleisch / vegetarisch

- | | | |
|------|---|---------|
| 652 | Kasspatzn mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat
<i>Spaetzle noodles with swiss cheese, fried onions and mixed salad</i> | 12,00 € |
| 616 | Kräuter- Rahmschwammerl mit Semmelknödel
<i>Creamy mushrooms with herbs and bread dumpling</i> | 11,50 € |
| 1082 | Gebratenes Gemüse auf Tomatenrisotto
<i>Fried vegetables on tomato risotto</i> | 11,80 € |
| 621 | Gemüse-Curry mit Cashewnüssen und Reis
<i>Vegetable-Curry with cashew nuts and rice</i> | 13,80 € |

Des Zuckerbäckers Handwerk / dessert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 533 | Dessertteller Hirschgarten mit Apfelstrudel, Apfelkücherl,
Bayrisch-Creme und Mini-Maximatorcappuccino
<i>Dessert plate Hirschgarten with apple strudel, apple fritters,
chocolate mousse and Mini-Maximatorcappuccino</i> | 9,20 € |
| 549 | Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
<i>Warm apple strudel vanilla ice cream and whipped cream</i> | 6,80 € |
| 545 | "Heiße Liebe" Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren
<i>Homemade vanilla ice cream with warm raspberries</i> | 7,90 € |
| 550 | Selbstgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne
<i>Homemade apple fritter in cinnamon sugar with vanilla ice cream
and whipped cream</i> | 7,50 € |
| 537 | Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (bis 22.00 Uhr) | 11,80 € |
| 563 | oder Zwetschgenröster
<i>Sugared sliced pan cake with raisins and apple mousse or stewed plums</i> | |

Eis aus eigener Herstellung / ice cream

Bitte stellen Sie Ihren Eisbecher aus folgenden Eissorten zusammen:
 Vanille , Schokolade, Erdbeer, Zitrone, Stracciatella, Nuss je Kugel 1,80 €
 Portion Sahne 1,20 €

Eisbecher finden Sie in unserer Eiskarte

Getränkekarte



Augustiner Biere

- | | | | | |
|-----|--|------------|--------|--------|
| 236 | Augustiner Vollbier Hell vom Fass | Maß 7,80 € | 0,50 l | 3,90 € |
| 215 | Augustiner Edelstoff vom Fass | Maß 8,00 € | 0,50 l | 4,00 € |
| 251 | Augustiner Heller Bock (Mai-Juni) | Maß 8,60 € | 0,50 l | 4,30 € |
| 197 | Augustiner Maximator (März-April) | Maß 8,60 € | 0,50 l | 4,30 € |
| 230 | Augustiner Pils vom Fass | | 0,30 l | 3,60 € |
| 232 | Radler | Maß 7,80 € | 0,50 l | 3,90 € |
| 220 | Clausthaler alkoholfreies Helles | Maß 8,00 € | 0,50 l | 4,00 € |

Kaltenberg Biere

- | | | | | |
|-----|--|------------|--------|--------|
| 214 | König Ludwig Dunkel vom Fass | Maß 8,30 € | 0,50 l | 4,15 € |
| 229 | König Ludwig Hefe-Weißbier vom Faß | Maß 8,40 € | 0,50 l | 4,20 € |
| 209 | König Ludwig Dunkle Weiße vom Faß | Maß 8,40 € | 0,50 l | 4,20 € |
| 283 | König Ludwig alkoholfreie Weiße vom Faß | Maß 8,40 € | 0,50 l | 4,20 € |
| 242 | König Ludwig Leichte Weiße / Flasche | Maß 8,40 € | 0,50 l | 4,20 € |

Herzogliches Brauhaus Tegernsee

- | | | | | |
|-----|-----------------------------------|------------|--------|--------|
| 200 | Tegernseer Spezial vom Faß | Maß 8,00 € | 0,50 l | 4,00 € |
|-----|-----------------------------------|------------|--------|--------|

Sekt & Champagner

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 181 | Prosecco Accordato (Vino Frizzante) Italien | 0,75 l | 19,80 € |
| 178 | Fürst von Metternich Riesling trocken | 0,75 l | 26,50 € |
| 184 | Bouvet Rosé Excellence, Crémant | 0,75 l | 29,80 € |
| 173 | Veuve Clicquot Ponsardin | 0,75 l | 69,00 € |

Aperitif

- | | | | |
|------|---|-----------|--------|
| 304 | Tocco Rosso (Prosecco mit Campari, Holunder, und Minzblatt) | 0,20 l | 5,90 € |
| 1018 | Aperol Sprizz (Prosecco mit Aperol, Soda und Orangenscheibe) | 0,20 l | 6,50 € |
| 1040 | Hugo (Prosecco mit Holunder und Minzblatt) | 0,20 l | 6,50 € |
| 180 | Prosecco Piccolo | 0,20 l | 6,40 € |
| 305 | Prosecco mit Aperol | 0,10 l | 5,50 € |
| 177 | Fürst von Metternich Piccolo | 0,20 l | 7,50 € |
| 298 | Sherry dry | 5 cl | 3,80 € |
| 294 | Campari mit Orangensaft oder Bitter Lemon | 4cl/0,2l | 7,90 € |
| 297 | Martini bianco | 4 cl | 3,80 € |
| 124 | Gin (Bombay Sapphire) Tonic | 4 cl/0,2l | 8,10 € |

Heiße Getränke

- | | | |
|-----|--|--------|
| 275 | Haferl Cappuccino | 3,50 € |
| 268 | Latte Macchiato | 3,60 € |
| 270 | Haferl Milchkafee | 3,80 € |
| 277 | Haferl Kaffee | 3,60 € |
| 276 | Espresso | 2,40 € |
| 280 | Tasse Kaffee | 2,40 € |
| 274 | Haferl Tee: Pfefferminz, Kamille, Früchte oder Schwarztee | 2,50 € |
| 272 | Haferl Schokolade braun | 3,90 € |
| 271 | Glühwein | 3,90 € |

Alkoholfreie Getränke

- | | | | |
|----|--|--------|--------|
| 35 | Flasche Ad Holzener Classic oder Naturell (34) | 0,25 l | 2,90 € |
| 22 | Flasche Ad Holzener Classic oder Naturell (23) | 0,75 l | 5,60 € |
| 33 | Tafelwasser | 0,50 l | 3,60 € |
| 11 | Bitter Lemon Schweppes (chininhaltig) | 0,20 l | 2,80 € |
| 37 | Cola-Mix "Spezi" (coffein- und farbstoffhaltig) | 0,40 l | 3,70 € |
| 39 | Coca Cola (coffeinhaltig) | 0,40 l | 3,70 € |
| 41 | Fanta | 0,40 l | 3,10 € |
| 21 | Zitronenlimo | 0,40 l | 3,60 € |
| 32 | Orangensaft | 0,40 l | 4,10 € |
| 18 | Orangensaftschorle | 0,40 l | 4,20 € |
| 30 | Apfelsaft | 0,40 l | 4,00 € |
| 28 | Apfelsaftschorle | 0,40 l | 3,80 € |
| 13 | Johannisbeernektar | 0,40 l | 4,30 € |
| 15 | Johannisbeerschorle | 0,40 l | 4,30 € |

Feiern Sie doch mal bei uns im Hirschgarten!



Wir helfen Ihnen gern beim Organisieren Ihrer Familien- u. Firmenfeiern.

Ausschankweine weiß / white wine

105	Hauswein , Grüner Veltliner	0,20 l	4,20 €
106	Kamptal, Österreichischer Qualitätswein, trocken	0,50 l	10,50 €
103	Chardonnay , trocken	0,20 l	5,20 €
111	Österreichischer Qualitätswein, Weingut Bannert	0,50 l	11,25 €
27	Weinschorle weiß oder rot (26)	0,50 l	5,30 €

Ausschankweine rosé / rosé wine

104	Oberbergener Vulkanfelsen Spätburgunder Weißherbst, Oberbergen im Kaiserstuhl, Q.b.A.	0,20 l	4,30 €
100	Delheim Pinotage Rosé Stellenbosch Südafrika	0,20 l	6,50 €

Ausschankweine rot / red wine

92	Blauer Zweigelt , trocken	0,20 l	5,10 €
95	Österreichischer Qualitätswein, Weingut Bannert	0,50 l	12,75 €
93	Tobelos tempranillo Crianza Spanien trocken	0,20 l	6,50 €
85	Intensive purpurrote Farbe	0,50 l	16,25 €

Spezielle Weine von ausgesuchten Winzern

Jahrgangsänderungen sind marktbedingt möglich

Flaschenweine weiß 0,75 l / white wine 0,75l

54	Mantel Blanco Sauvignon Blanc Die Aromen reichen von dezente exotischen Früchten, hin zu Citrus und Mirabellen	Spanien, Jahrgang 2017/2018	24,50 €
64	Chardonnay DOC Volpe Pasini Friuli Colli Orientali, ein frischer und fruchtiger Wein, vollmundig	Italien, Jahrgang 2017	34,50 €
116	Sommeracher Silvaner Kabinett Sommeracher Katzenkopf, trocken, Apfel und Birne mit viel Mineralität, der typische Franke	Franken, Jahrgang 2017	25,80 €
65	Grüner Veltliner „Von den Terrassen“ Josef Ehmoser, Wagram-Donauland, trocken, harmonischer Wein, frisch und leicht	Österreich, Jahrgang 2017	26,80 €
113	Rheingau Riesling Q.b.A. Weingut Robert Weil, trocken Rheingau Gutsriesling, selbstbewusste feine Säure, nachhaltiger Körper und feine Frucht von Pfirsich und Zimt	Rheingau, Jahrgang 2018	34,00 €
114	Sogni D'Oro Lugana, Turbiana di Lugana, <i>Lombardei Italien</i> , ein Wein der Fülle, Kraft und Eleganz zu einem Harmonischem Ganzen vereint	Jahrgang 2018	32,80 €
98	Grauburgunder Q.b.A. Weingut Stefan Rinklin, Kaiserstuhl, trocken, kraftvoller Wein mit gut eingebundener Säure, harmonisch und mild, wunderbar fruchtig mit Zitronen-Maracuja Duft, im Geschmack Birne und Apfel	Baden, Jahrgang 2018	26,80 €
99	Chablis Premier Cru Montmains Burgund, Chardonnay-Traube, J.C. & Dominique Tupinier Aromenreichtum am Gaumen von Nektarinen, Zitrus, Apfel und Mandel, langer Nachhall	Frankreich, Jahrgang 2017	38,00 €

Flaschenwein rosé 0,75 l / rosé wine 0,75l

66	Delheim Pinotage Rosé Stellenbosch , Die Aromen von Erdbeere und Himbeere verführen Sie im Geschmack und vermitteln das Gefühl von Sommer, frischer und fruchtiger geht kaum noch.	Südafrika, Jahrgang 2019	24,50 €
----	--	--------------------------	---------

Flaschenweine rot 0,75 l / red wine 0,75l

87	Magia del Senso , Piemont, Cuvées der Rebsorten Barbera und Nebbiolo, tief dunkelrot mit violetten Reflexen, intensives Aroma, 8 Monate in Barriques gereift	Italien, Jahrgang 2015	32,00 €
53	Marqués de Mundaiz Crianza , Rioja, Tempranillo DOC, komplexe Nase mit dominierenden Aromen schwarzer Beeren, ein Hauch frisches Brot und Edelholz, charmant am Gaumen, rund, schön ausgewogen, weiche Tannine	Spanien, Jahrgang 2015	26,50 €
70	Tahon Reserva , Rioja Alta, die Tempranillo Traube besticht durch wenig Säure, tiefes Kirschrot, fruchtig nach frischen Beeren Am Gaumen elegant, lang im Abgang eine tolle Reserva	Spanien, Jahrgang 2010	48,00 €
68	Zweigelt , Weingut Pöckl Burgenland frisch und fruchtig, dunkles Purpurrot, weiche Tannine	Österreich, Jahrgang 2016	32,50 €
57	Barbera d'Alba "Ruvei" , Marchesi di Barolo rubinrote Farbe, im Duft Anklänge an Himbeeraroma, harmonischer und nachhaltiger Geschmack	Italien, Jahrgang 2016/2017	29,80 €
74	Gigondas Vieux Clocher , Rhône, Cave du Vieux Clocher, trocken, tief purpurrot, komplexe Aromen nach roten Früchten	Frankreich, Jahrgang 2015	36,00 €
52	Amarone della Valpolicella , Bennati Elite, trocken, tief rubinrote Farbe, warmer, samtiger Geschmack, für die Herstellung werden nur beste Trauben verwendet, die bis Ende Dezember auf Strohmatte getrocknet werden	Italien, Jahrgang 2013	48,00 €
58	Serpaiolo di Endrizzi , Serpaiolo di Endrizzi, Rosso maremma Toscana, IGT trocken, mild und samtig im Geschmack	Italien, Jahrgang 2015/2016	26,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Spirituosen

158	Hauschnaps Marillenbrand	2 cl	3,20 €
129	Amaretto	2 cl	2,80 €
143	Aquavit "Linie"	2 cl	3,00 €
156	Averna	2 cl	2,90 €
153	Baileys	2 cl	3,00 €
142	Enzian	2 cl	3,00 €
133	Erdbeerlimes	2 cl	2,50 €
148	Flotter Willi mit Birne	2 cl	3,60 €
150	Grappa di Prosecco "Andrea da Ponte"	2 cl	3,80 €
139	Jägermeister	2 cl	3,10 €
144	„Goldbergler“ Kirschwasser	2 cl	3,00 €
147	„Goldbergler“ Obstbrand	2 cl	2,90 €
146	„Goldbergler“ Himbeergeist	2 cl	3,10 €
145	„Goldbergler“ Williamsbrand	2 cl	3,00 €
154	Ramazzotti Amaro	2 cl	3,00 €
138	Asbach Uralt	2 cl	3,30 €
137	Rüscherl: Cola mit Asbach, Wodka oder Bacardi	2 cl	3,80 €
141	Underberg	2 cl	2,80 €
152	Vodka Moskovskaya	2 cl	3,00 €
131	Rum Havana Club	2 cl	3,00 €
121	Gin Bombay Sapphire	2 cl	3,00 €
159	Jack Daniels mit Cola	4cl/0,2l	7,90 €

Unsere Spirituosen-Empfehlungen:

2159	Rote Williamsbrand, unfiltriert	2 cl	6,20 €
2161	Waldhimbeergeist, unfiltriert	2 cl	6,20 €
2163	Slyrs Bavarian Single Malt Whiskey	2 cl	6,00 €


LANTENHAMMER
Destillerie seit 1928


SLYRS
Bavarian Single Malt Whiskey


PSENNER
BRENNMEISTER SEIT 1947
MASTRI DISTILLATORI DAL 1947

120	Haselnusslikör, "Nocciola"	2 cl	4,20 €
127	"Gold Williams" Südtiroler Christbirnenbrand Riserva	2 cl	4,80 €
249	"Gold Marille" Südtiroler Marillenbrand	2 cl	4,80 €