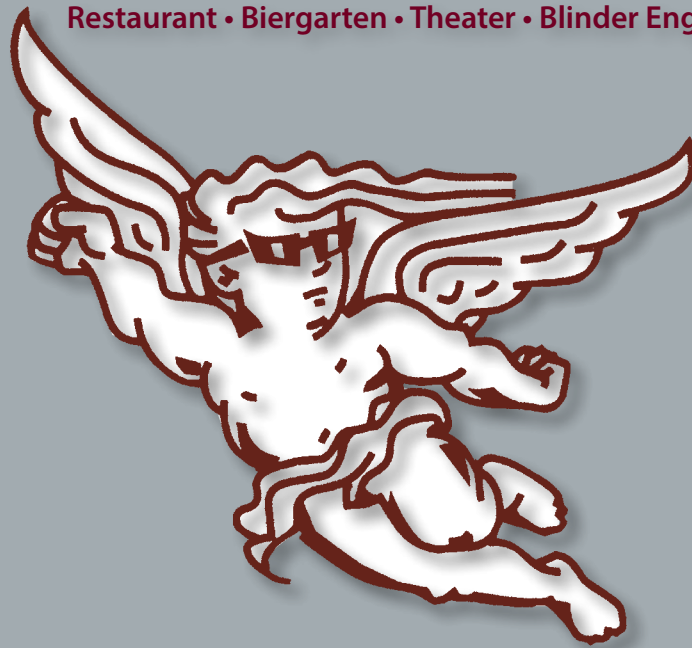


# Wirtshaus zum Isartal

Restaurant • Biergarten • Theater • Blinder Engel



# Wochenaktionen

## Aktionstage im Lokal! (nicht mit Gutscheinkombiaktionen kombinierbar)

Angebote, auch Gutscheine, sind nicht im Saal oder bei Veranstaltungen gültig und gelten nur an den jeweiligen Aktionstagen!

Änderungen können bei Aktionsangeboten nicht berücksichtigt werden!

## Mittagsangebot

Montag – Freitag

(außer an Feiertagen) 12.00 – 16.00 Uhr

täglich wechselnd verschiedene Mittagsteller ab

€

ab 9,90

## Tagesgericht siehe Tafel

ab 12,90

## Sonntag ab 12.30 Uhr: Spanferkel mit Kartoffelknödel<sup>2,3</sup> und Krautsalat<sup>b3</sup>

14,90

## Für unsere Kleinen

(nicht im Saal oder bei Veranstaltungen, **nur** für Kinder!!!)

„Pumuckl“, Kartoffelknödel<sup>2,3</sup> mit Sauce

6,90

„Heidi“ Spätzle mit Sauce

6,90

„Flip“ Teller Pommes (groß)

6,90

„Biene Maja“ Kinderschnitzel mit Pommes

10,90

„Pinocchio“ Kinderschweinebraten mit Knödel<sup>2,3</sup> und Speckkrautsalat<sup>b,2</sup>

10,90

## Besondere Wünsche

versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen, aber bitte beachten Sie, dass dies nicht immer möglich ist:

Extra Beilage, z. B. ein Knödel<sup>2,3</sup>, Sauerkraut, Sauce

jeweils

3,50

**Beilagenänderung (pro Änderung) nur wenn nix los ist**

**1,00**

**Lizenzierte Verpackungen zum Mitnehmen**

**1,50**

Um Ihnen Qualität und Frische gewährleisten zu können, beziehen wir unsere Produkte

aus der Region. Zertifizierungen unserer Lieferanten und Produkte sind an der Theke einsehbar!

Informationen über Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.

**Wir bitten um Verständnis**  
Diese große Speisekarte ist aus organisatorischen Gründen zu  
manchen Zeiten nicht verfügbar – bitte beachten Sie in diesem Fall  
unsere Einzelkarten.

**Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!**

**Durchgehend warme Küche von 12.00 bis 22.00 Uhr!**

**Wirtshaus zum Isartal**



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!  
Änderungen vorbehalten!

# Winterkarte ❄️ (Oktober bis April)

(24 Wi)

<b>Aus unserer Suppenkuchl</b>	€
Kartoffel-Lauchsuppe <sup>8</sup> mit Brezncroutons <sup>a</sup> und Leinöl	6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot <sup>a</sup>	8,90
<b>Brotzeit</b>	
Isartaler Wurstsalat <sup>b</sup> , Essiggurke <sup>2,11</sup> , Brot <sup>a</sup>	11,90
Obatzda <sup>2</sup> mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Breze	11,90
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat	11,90
<b>Salatiges und Vegetarisches</b>	
Kleiner gemischter Marktsalat, Kartoffelsalat oder Speckkrautsalat	5,90
„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven <sup>6,2</sup> , Zwiebeln, Baguette <sup>a</sup>	14,90
„Isartal“ Salat mit Körnern, Ziegenkäse und Cranberries, Baguette <sup>a</sup>	15,90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	13,90
Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Dipp (ohne Dipp = vegan)	14,90
Kässpatzen mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat	15,90
<b>Burgertime</b>	
Cheeseburger (Rind) mit Pommes, hausgemachte Remoulade <sup>2,11,8</sup>	15,90
Vegetarischer Burger mit Pommes, hausgemachte Remoulade <sup>2,11,8</sup>	15,90
<b>Klassiker und Deftiges aus Bratrohr und Ofen</b>	
Currywurst mit Pommes	10,90
Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel <sup>2,3</sup> und Speckkrautsalat <sup>b</sup>	14,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln <sup>2,3</sup>	14,90
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	18,90
Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln	21,90
Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes, Salatgarnitur	25,90
Pfefferlende vom Roastbeef mit Pommes	26,90
<b>Schmankerlangebot</b>	
Viertel Ente mit Knödel und Blaukraut	17,90
Halbe Ente mit Knödel und Blaukraut	20,90
Hirchgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren	18,90
<b>Schnitzelpfanne</b>	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat	15,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade <sup>2,11,8</sup>	15,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat	15,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade <sup>2,11,8</sup>	15,90
<b>Desserts</b>	
Gemischtes Eis, 3 Kugeln	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln	7,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahnehaube	8,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Kuchen/Torten nach Angebot – siehe Kuchenvitrine im Lokal!	4,90

## Frisch gebacken (wir backen ofenfrisch – dauert deshalb etwas länger!!!)

Ofenfrische Breze <sup>a</sup>	1,80
2 Scheiben Brot <sup>a</sup>	1,50
Baguette	3,00

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!  
Änderungen vorbehalten!



**Wirtshaus zum Isartal**

# Nachtkarte Winter ab 21.30

(24 Wi)

## Aus unserer Suppenkuchl

Kartoffel-Lauchsuppe <sup>a</sup> mit Brezencroutons <sup>a</sup> und Leinöl	€ 6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot <sup>a</sup>	8,90

## Brotzeit

Isartaler Wurstsalat <sup>b</sup> , Essiggurke <sup>2,11</sup> , Brot <sup>a</sup>	11,90
Obatzda <sup>2</sup> mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Breze	11,90
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat	11,90
„Isartal“ Salat mit Körnern, Ziegenkäse und Cranberries, Baguette <sup>a</sup>	15,90

## Salatiges und Vegetarisches

„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven <sup>6,2</sup> , Zwiebeln, Baguette <sup>a</sup>	14,90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	13,90
Kässpatzen mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat	15,90

## Klassiker und Deftiges aus Bratrohr und Ofen

Currywurst mit Pommes	10,90
Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel <sup>2,3</sup> und Speckkrautsalat <sup>b</sup>	14,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln <sup>2,3</sup>	14,90
Hirschgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren	18,90

## Desserts

Gemischtes Eis, 3 Kugeln	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln	7,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahnehaube	8,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Kuchen/Torten nach Angebot – siehe Kuchenvitrine im Lokal!	4,90

## Zusatzstoffe

Die Zahlen hinter den Speisen und Getränken beziehen sich auf die Zusatzstoffe, die hier erläutert werden!  
Zertifizierungen unserer Lieferanten und Produkte sind an der Theke einsehbar!

1) mit Farbstoff	12) enthält eine Phenylalaninquelle	a) Brot: 2, 8, 18
2) mit Konservierungsstoff	13) gewachst	b) Wurstwaren: 1, 2, 3, 4, 7, 15, 18, 20
3) mit Antioxidationsmittel	14) mit Taurin	c) Kuchen: 1, 2, 4, 8, 11, 21
4) mit Geschmacksverstärker	15) mit Sulfid	d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19, 21
5) geschwefelt	16) mit Säuerungsmittel	Vanilleeis: Geschmacksstoffe Vanille- aroma
6) geschwärzt	17) mit Verdickungsmittel	e) Vanillesauce: Geschmacksstoffe Vanillearoma 1, 2, 3, 4, 8, 18, 19, 21
7) mit Phosphat	18) mit Emulgator	
8) mit Milcheiweiß	19) mit Stabilisator	
9) koffeinhaltig	20) mit Rauch/Nitritpökelsalz	
10) chininhaltig	21) mit Vanillearoma	
11) mit Süßungsmittel	22) mit Alkohol	

## In den Speisen und Getränken können somit folgende Allergene enthalten sein

Glutenhaltiges Getreide	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	Schwefeldioxid und Sulfite
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Weichtiere
Fisch und Fischerzeugnisse	Senf und Senferzeugnisse	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse		

## Eine ausführliche Beschreibung zu den Allergenen können Sie in der Infomappe an der Theke einsehen.

Wir verwenden Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, Fruchteiscreme und Fruchteis<sup>d</sup>

**Wirtshaus zum Isartal**



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!  
Änderungen vorbehalten!

# Getränke

## Augustiner Biere

			€
Maß Helles	vom Fass	1,00 l	9,20
Helles	vom Fass	0,50 l	4,60
„Schnitt“ Helles	vom Fass		3,50
Kleines Helles	vom Fass	0,25 l	3,50
Radler-Maß <sup>3,11</sup>		1,00 l	9,20
Radler <sup>3,11</sup>		0,50 l	4,60
Edelstoff	vom Fass	0,50 l	4,80
„Edelschnitt“	vom Fass		3,60
Kleines Edelstoff	vom Fass	0,25 l	3,60
Pils	vom Fass	0,30 l	4,10
Dunkles	vom Fass	0,50 l	4,80
Kleines Dunkles	vom Fass	0,25 l	3,60
Weißbier		0,50 l	4,80
Russen-Maß		1,00 l	9,40
Russen-Halbe		0,50 l	4,80
Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	4,80
Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	4,80

## Alkoholfreie Biere

Clausthaler Helles		0,50 l	4,80
Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	4,80
Alkoholfreie Radler-Maß <sup>3,11</sup>		1,00 l	9,20

## Saisonbiere

Heller Bock/Dunkler Bock/Wiesnbier		0,50 l	4,80
------------------------------------	--	--------	------

## Augustiner Bier im original gepechten Holzfass, die originelle Idee für hier oder daheim...

Holzfass		30 l	275,00
Holzfass		50 l	460,00

Abrechnung lt. Eichmaß! Außer Haus zuzüglich Pfand! Auch Edelstoff und Saisonbiere möglich!

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,40 l	3,90	
Isartaler Tafelwasser	Flasche	0,50 l	6,50	
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,25 l	3,50	
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,75 l	7,50	
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,25 l	3,50	
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,75 l	7,50	
Zitronenlimo, groß <sup>3,11</sup> Orangenlimo, groß <sup>1,3,11</sup>		0,50 l	4,50	
Zitronenlimo klein <sup>3,11</sup> Orangenlimo, klein <sup>1,3,11</sup>		0,25 l	3,50	
Cola Mix <sup>1,3,7,9,11</sup>		0,50 l	4,70	
Cola Mix <sup>1,3,7,9,11</sup>		0,25 l	3,60	
Cola <sup>1,3,7,9</sup>	0,20 l	3,90	0,40 l	4,90
Cola Light <sup>1,3,7,9,11</sup>	0,20 l	3,90	0,40 l	4,90
Tonic Water <sup>1,3,11</sup>	Flasche	0,20 l	3,50	
Ginger Ale <sup>1,3,11</sup>	Flasche	0,20 l	3,50	
Bitter Lemon <sup>1,3,10,11</sup>	Flasche	0,20 l	3,50	

## Säfte und Nektar

Apfel, Orange, Rhabarber, rote Johannisbeere, Ananas, Kirsch, Maracuja...		0,20 l	3,50
Alle Säfte als Schorlen klein		0,20 l	3,50
Alle Säfte als Schorlen groß		0,40 l	4,60
Holunderblütensirup-Schorle		0,40 l	4,60

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!  
Änderungen vorbehalten!



**Wirtshaus zum Isartal**

# Spirituosen

		€
<b>Aperitifs</b>		
Pernod	2 cl	3,50
Campari <sup>1</sup>	5 cl	4,00
Aperol <sup>1</sup>	2 cl	3,50
<b>Bitters</b>		
Fernet Branca oder Fernet Menta	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
<b>Klare und Brände</b>		
Bodenseeobstler	2 cl	3,50
Gebirgsenzian	2 cl	3,50
Zwetschgenwasser	2 cl	3,50
Aquavit	2 cl	3,50
Ouzo	2 cl	3,50
Williamsbirne	2 cl	3,90
Kirschwasser	2 cl	3,50
Himbeergeist	2 cl	3,50
Mirabellenbrand	2 cl	3,90
Grappa von der Proseccotraube	2 cl	3,90
Heuschnaps	2cl	4,50
Nussschnaps	2cl	4,50
Edel Williamsbirne, Marille oder Himbeere	2 cl	4,90
<b>Liköre</b>		
Sambuca, Amaretto oder Baileys	2 cl	3,50
Grand Marnier	2 cl	4,00
Southern Comfort	2 cl	4,00
Limoncello	2cl	4,50
Bratapfellikör, warm oder kalt	2cl	4,50
<b>Weinbrand</b>		
Asbach Uralt	2 cl	3,50
<b>Gin</b>		
	2 cl	4,00
<b>Wodka</b>		
	2 cl	3,50
<b>Tequila weiß oder gold</b>		
	2 cl	3,50
<b>Rum</b>		
Rum Hausmarke	2 cl	3,50
Bacardi Rum	4 cl	6,50
<b>Whisky &amp; Whiskey</b>		
<b>Bourbon</b> Jim Beam	4 cl	7,00
<b>Tennessee</b> Jack Daniel's	4 cl	7,00
<b>Scotch</b> Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,00



# Weine

## Weinschorlen

Weißweinschorle oder Rotweinschorle	klein 0,2 l	3,90
	groß 0,4 l	6,90

## Unser Weintipp

Weißwein, Rosé oder roter Hauswein (siehe Tafel)	0,2 l	5,50
	0,75 l	19,00

## Weißweine offen

Hauswein nach Angebot	0,2 l	5,50
Grüner Veltliner Landwein, Österreich, fruchtig, spritzig, trocken	0,2 l	5,60
Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch	0,2 l	6,50
Simons blanc, Südafrika Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, knackig frisch, fruchtig	0,2 l	6,60
Choncha y Toro, Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken	0,2 l	6,70
Lugana D.O.C. (I) Gardasee Provenza, delikat, Mandelnote, trocken	0,2 l	6,90

## Flaschenweine weiß

Hauswein nach Angebot	0,75 l	19,00
Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch	0,75 l	22,50
Simonsblanc		
Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, Südafrika, knackig, frisch, fruchtig	0,75 l	23,50
Choncha y Toro		
Chardonnay „Central Valley“, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken	0,75 l	24,50
Lugana D.O.C. (I)		
Gardasee Lombardei, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken	0,75 l	28,50

## Rosé offen

Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken	0,2 l	6,60
--	-------	------

## Flaschenwein rosé

Hauswein nach Angebot	0,2 l	19,00
Choncha y Toro		
Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, blumiges Bukett, trocken	0,75 l	23,50

## Rotweine offen

Hauswein nach Angebot	0,2 l	5,50
Merlot D.O.C., Italien, jung, dezent, würzig, rund	0,2 l	5,60
Simonsrood – Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll	0,2 l	6,60
Shiraz, Australien, angenehm würzig, trocken	0,2 l	6,70
Corvina Garda D.O.C., Italien, weich, mild, duftvoll	0,2 l	6,90

## Flaschenwein rot

Hauswein nach Angebot	0,75 l	19,00
Simonsrood		
Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll	0,75 l	23,50
Shiraz, Australien, angenehm würzig, trocken	0,75 l	24,50
Corvina Garda D.O.C., Italien, weich, mild, duftvoll	0,75 l	28,50



# Sekt und Champagner

		€
Aperol Sprizz	0,2 l	6,90
Hugo	0,2 l	6,90
Limoncello Sprizz	0,2 l	6,90
Inge	0,2 l	6,90
Prosecco	Glas 0,10 l	4,00
Prosecco, mit Aperol	Glas 0,10 l	4,90
Prosecco, mit Hollersirup	Glas 0,10 l	4,90
Proseccoschorle	Glas 0,25 l	4,90
Prosecco	Baby 0,20 l	7,50
Prosecco	Flasche 0,75 l	24,00
Schlumberger	Baby 0,20 l	12,00
Schlumberger	Flasche 0,75 l	37,00
Veuve Clicquot	Flasche 0,375 l	54,00
Veuve Clicquot	Flasche 0,75 l	88,00
<b>Longdrink</b> (4 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		7,50
<b>Rüscherl</b> (2 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		4,20
<b>Cocktails – siehe auch Cocktailbarkarte!</b>		
Caipirinha – Rum, Limette, brauner Zucker		8,90
Caipirosca – Wodka, Limette, brauner Zucker		8,90
Piña Colada – Ananassaft, Rum, Cocosmilch, Cocossirup		8,90
Planters Punch – Orangen-, Zitronen- und Ananassaft, Rum, Maracuja-Nektar, Zitronensaft, Angostura-Bitter, Grenadine-Sirup <sup>1,2</sup>		8,90
Mai Tai – Orangen- und Ananassaft, Rum, Limes Juice, Limettensaft, Mandelsirup <sup>2</sup>		8,90
<b>Energiedrinks</b>		
Red Bull <sup>9,14</sup>	0,25 l	4,50
<b>Jägermeister</b>		
Jägershot eiskalt, 20 Grad minus aus der Jägermaschine	2 cl	3,50
Jäger on Ice	4 cl	6,50

# Heiße Getränke

Espresso <sup>9</sup>	Tasse	2,90
Espresso macchiato <sup>9</sup>	Tasse	3,90
Espresso <sup>9</sup> doppelt	Tasse	4,50
Kaffee <sup>9</sup>	Tasse	3,50
Kaffee <sup>9</sup>	Haferl	3,90
Cappuccino <sup>9</sup>	Tasse	3,90
Milchkaffee <sup>9</sup>	Haferl	3,90
Große Latte macchiato <sup>9</sup>	Glas	4,10
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	Haferl	4,10
Tee	Haferl	3,90
Tee mit Rum <sup>22</sup>	Haferl	5,20
Glühwein <sup>22</sup>	Haferl	4,00
Grog <sup>22</sup> (4 cl Rum)	Haferl	5,50
<b>Getränke je nach Saison – aus den ausliegenden Sonderkarten</b>		
Tees siehe Sonderkarte	Haferl	3,90

