

# Spirituosen

## Aperitifs

		€
Ramazotti	2 cl	3,50
Pernod	2 cl	3,50
Campari <sup>1</sup>	5 cl	4,00
Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry	4 cl	4,00
Aperol <sup>1</sup>	2 cl	3,50
Sherry	5 cl	4,50

## Bitters

Fernet Branca oder Fernet Menta	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50

## Klare und Brände

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
Edel Williamsbirne, Marille oder Himbeere	2 cl	4,90
Kirschwasser	2 cl	3,50
Himbeergeist	2 cl	3,50
Mirabellenbrand	2 cl	3,90
Grappa von der Proseccotraube	2 cl	3,90

## Liköre

Sambuca, Amaretto oder Baileys	2 cl	3,50
Grand Marnier	2 cl	4,00
Southern Comfort	2 cl	4,00

## Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	3,50
Metaxa	2 cl	3,50

## Cognac

Hennessy oder Remy Martin VSOP	2 cl	4,50
--------------------------------	------	------

## Gin

Dry Gin	2 cl	4,00
---------	------	------

## Wodka

Moskovskaya	2 cl	3,50
-------------	------	------

## Tequila

Tequila weiß oder gold	2 cl	3,50
------------------------	------	------

## Rum

Rum Hausmarke	2 cl	3,50
Bacardi Rum	4 cl	6,50

## Whisky & Whiskey

<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
<b>Malt</b> Glenfiddich	4 cl	7,00



# Nachtkarte ab 21.30

(23 So)

## Aus unserer Suppenkuchl

Kartoffel- Lauchsuppe <sup>8</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 Camembert mit Preiselbeeren und Salat	11,90

## Salatiges und Vefetarisches

„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

## 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-<br>aroma                              |
| 6) geschwärzt               | 17) mit Verdickungsmittel           | e) Vanillesauce: Geschmacksstoffe<br>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 Milchzeugnisse (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.

**Wirtshaus zum Isartal**



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

# Kleine, feine Speisekarte

## Aus unserer Suppenkuchl

Kartoffel- Lauchsuppe <sup>8</sup> mit Brezncroutons <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 Brezn <sup>a</sup>	11,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat	11,90

## Salatiges und Vefetarisches

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

## Burgertime

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

## 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
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	18,90
Backhuhn mit Pommes oder Kartoffelsalat, hausgemachte Remoulade <sup>2,11,8</sup>	19,90
Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln	21,90
Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes, Salatgarnitur	25,90
Pfefferlende vom Roastbeef mit Pommes	26,90

## Schnitzelpfanne

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

## 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
Brezn <sup>a</sup> , Stück	1,80

## Wir wünschen Guten Appetit!

Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!  
Durchgehend warme Küche ab 12.00 Uhr

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



**Wirtshaus zum Isartal**

# 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



# 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
Rivaner, QbA, Mosel, feinherb, sommerfrisch	0,2 l	6,50
Simonsblanc, Südafrika Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, knackig frisch, fruchtig	0,2 l	6,60
Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken	0,2 l	6,70
Lugana, Gardasee, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken	0,2 l	6,90

## Flaschenweine weiß

Hauswein nach Angebot	0,75 l	19,00
Rivaner, QbA, Mosel, feinherb, sommerfrisch	0,75 l	22,50
Simonsblanc – Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, Südafrika, knackig, frisch, fruchtig	0,75 l	23,50
Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken	0,75 l	24,50
Lugana, Gardasee, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken	0,75 l	28,50

## Rosé offen

Hauswein nach Angebot	0,2 l	5,50
Rosé, Chile, feinduftig, trocken	0,2 l	6,60

## Flaschenweine rosé

Hauswein nach Angebot	0,75 l	19,00
Rosé, Chile, feinduftig, blumiges Bukett, trocken	0,75 l	23,50

## Rotweine offen

Hauswein nach Angebot	0,2 l	5,50
Merlot, 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, Italien, weich, mild, duftvoll	0,2 l	6,90

## Flaschenweine 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, Italien, weich, mild, duftvoll	0,75 l	28,50



# Sekt und Champagner

		€
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

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



**Wirtshaus zum Isartal**