

Spirituosen

Aperitifs

		€
Pernod	2 cl	3,50
Campari ¹	5 cl	4,00
Aperol ¹	2 cl	3,50

Bitters

Fernet Branca oder Fernet Menta	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Ramazzotti	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
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
Nusschnaps	2cl	4,50
Edel Williamsbirne, Marille oder Himbeere	2 cl	4,90

Liköre

Sambuca, Amaretto oder Baileys	2 cl	3,50
Grand Marnier	2 cl	4,00
Southern Comfort	2 cl	4,00
Limoncello	2cl	4,50
Bratapfellokör, warm oder kalt	2cl	4,50

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	3,50
--------------	------	------

Gin

	2 cl	4,00
--	------	------

Wodka

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

Tequila weiß oder gold

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

Rum

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

Whisky & Whiskey

Bourbon Jim Beam	4 cl	7,00
Tennessee Jack Daniel's	4 cl	7,00
Scotch Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,00



Nachtkarte ab 21.30

(23 Wi)

Aus unserer Suppenkuchl

Kartoffel-Lauchsuppe ^a mit Brezencroutons ^a und Leinöl	€ 6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot ^b	8,90

Brotzeit

Isartaler Wurstsalat ^b , Essiggurke ^{2,11} , Brot ^a	11,90
Obatzda ² 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 ^c	15,90

Salatiges und Vegetarisches

„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven ^{6,2} , Zwiebeln, Baguette ^c	14,90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	13,90
Kässpätzlen 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 ^{2,3} und Speckkrautsalat ^b	14,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln ^{2,3}	14,90
Hirsgulasch 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 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 ^e mit Brezncroutons ^a und Leinöl	6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot ^a	8,90
Brotzeit	
Isartaler Wurstsalat ^b , Essiggurke ^{2,11} , Brot ^a	11,90
Obatzda ² mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Breze	11,90
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat	11,90
Salatiges und Vegetarisches	
Kleiner gemischter Marktsalat, Kartoffelsalat oder Speckkrautsalat	5,90
„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven ^{6,2} , Zwiebeln, Baguette ^a	14,90
„Isartal“ Salat mit Körnern, Ziegenkäse und Cranberries, Baguette ^a	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 ^{2,11,8}	15,90
Vegetarischer Burger mit Pommes, hausgemachte Remoulade ^{2,11,8}	15,90
Klassiker und Deftiges aus Bratrohr und Ofen	
Currywurst mit Pommes	10,90
Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel ^{2,3} und Speckkrautsalat ^a	14,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln ^{2,3}	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
Schmankerlangebot	
Viertel Ente mit Knödel und Blaukraut	17,90
Halbe Ente mit Knödel und Blaukraut	20,90
Hirschgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren	18,90
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 ^{2,11,8}	15,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat	15,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade ^{2,11,8}	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

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

Ofenfrische Breze ^a	1,80
2 Scheiben Brot ^a	1,50
Baguette	3,00

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 ^{3,11}		1,00 l	9,20
Radler ^{3,11}		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 ^{3,11}		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 ^{3,11}	Orangenlimo, groß ^{1,3,11}		0,50 l 4,50
Zitronenlimo klein ^{3,11}	Orangenlimo, klein ^{1,3,11}		0,25 l 3,50
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}			0,50 l 4,70
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}			0,25 l 3,60
Cola ^{1,3,7,9}	0,20 l	3,90	0,40 l 4,90
Cola Light ^{1,3,7,9,11}	0,20 l	3,90	0,40 l 4,90
Tonic Water ^{1,3,11}		Flasche	0,20 l 3,50
Ginger Ale ^{1,3,11}		Flasche	0,20 l 3,50
Bitter Lemon ^{1,3,10,11}		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
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
Longdrink (4 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		7,50
Rüscherl (2 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		4,20
Cocktails – siehe auch Cocktailbarkarte!		
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 ^{1,2}		8,90
Mai Tai – Orangen- und Ananassaft, Rum, Limes Juice, Limettensaft, Mandelsirup ²		8,90
Energiedrinks		
Red Bull ^{9,14}	0,25 l	4,50
Jägermeister		
Jägershot eiskalt, 20 Grad minus aus der Jägermaschine	2 cl	3,50
Jäger on Ice	4 cl	6,50

Heiße Getränke

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

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



Wirtshaus zum Isartal