



Wirtshaus zur Marienburg

Ursprünglich als „Großer Wirt“ am 06. August 1930 eröffnet, trägt unsere Gaststätte nun in Anlehnung an die benachbarte Strasse den Namen: Wirtshaus zur Marienburg.

Die Widmung der Marienburger Strasse in den frühen 30er Jahren geht zurück auf die im heutigen polnischen Malbork befindliche Marienburg. Diese 1274 von Konrad von Tierenburg gegründete Burg diente als bedeutendes Bauwerk dem Deutschen Orden. Nach wechselvoller Geschichte wird sie seit Januar 1961 als historisches Museum genutzt.

Wir wollen in unserem Wirtshaus traditionelle Werte, wie Gastfreundschaft und Zuverlässigkeit mit den heutigen hohen Ansprüchen an Qualität und Lebensfreude verbinden.

Hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten gepflegte Biere des Spaten-Franziskaner-Bräus und für unsere Pilsfreunde ein frisches Grünes von Beck's aus Bremen. Zudem möchten wir Sie gerne von unserer sorgfältigen Auswahl schmackhafter Weine aus dem In- und Ausland überzeugen. Besonderen Wert legen wir auf eine gutbürgerliche und abwechslungsreiche Küche. Gerne erfreuen wir Sie mit den Klassikern der deutschen Kochkunst und begleiten Sie durch die Jahreszeiten mit unseren stets frischen Saisonangeboten.

Wir wünschen Ihnen im Wirtshaus zur Marienburg einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns auf Ihre Wünsche und Anregungen!

Ihre Wirtsleute

Andreas & Christian Ertl

Josef Schlenc

Brotzeiten

Brez'n a,k € 1,60

Apfelgriebenschmalz

im Töpferl serviert mit Kürbiskernbrot a,i,j,k,3 € 6,90

Obatzter

*Bayerische Käsespezialität mit roten Zwiebelringen,
Radieserl und a Brez'n* a,g,2,8 € 9,50

Münchner Wurstsalat mit

Essiggurke, roten Zwiebelringen, und Kürbiskernbrot a,k,i,j,1,2,3,11 € 9,90

Schweizer Wurstsalat mit

Essiggurke, roten Zwiebelringen, Emmentaler und Kürbiskernbrot a,k,i,j,g,1,2,3,11,17 € 10,90

Marienburgs Brotzeitbrettl für 1 Person € 12,90 für 2 Personen € 15,90

*mit gekochtem Schinken, Alztaler Rohschinken, Kaminwürsten, Obatzter,
Emmentaler schein, Kren, Essiggurke, Radieserl, Butter und Brotkorb* a,i,k,j,1,2,3,11,14,17

Suppen

Hausgemachte Kraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Tageseinlage f,i (Allergene ohne Einlage!) € 6,50

Tagescremesuppe (Suppe und Preis bitte beim Servicepersonal nachfragen!)

Salate und Ofenkartoffel

Alle Salate werden mit frischem Kürbiskernbrot und Baguette serviert!

Beim Dressing haben Sie die Wahl zwischen French-, Kräuter- und Balsamico-Dressing

Unser Kräuter- und Balsamicodressing ist laktose- und glutenfrei sowie vegan

Bunter gemischter Salatteller,

kleine Portion a,c,g,i,3,11

€ 5,90

große Portion a,c,g,i,3,11

€ 9,50

Salatteller mit Ziegenkäse

abgeschmeckt mit Honig und Thymian, dazu Kürbiskerne,

Croutons, Balsamico-Dressing a,c,i,3

€ 15,90

Salatteller mit Hähnchenbruststreifen

mit gegrillten Champignons und Egerlingen an French-Dressing a,c,g,i,3,11

€ 15,90

Ofenkartoffel gefüllt a,c,g,i,3,11

mit Kräuterschmand und gemischtem Salat an French-Dressing

€ 10,90

dazu empfehlen wir:

gegrillte Champignons und Egerlinge

€ 4,90

Hähnchenbruststreifen vom Grill

€ 6,50

Hähnchenbruststreifen, gebratene Champignons und Egerlinge

€ 7,50

hausgebeizter Lachs d

€ 9,50

Hauptspeisen (Vegan- & vegetarisch)

Veganes Schupfnudel-Gemüsepfanderl

mit Champignons, Karotten, Paprika, Zucchini, Cocktailtomaten,

Frühlingszwiebeln und Creme Vega a,f

€ 14,90

Lauwarmer Semmelknödelsalat a,c,f,g,i,3,11 **kl. Portion** € 9,90 **gr. Portion** € 13,90

mit gegrillten Schwammerl, Kirschtomaten und frischen Kräutern

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

zweierlei Käsesorten, dazu kleiner gemischter Salat a,c,g,i,17

€ 14,50

Die Deklaration der Zusatzstoffe und der Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Karte in der Fußnote!

Hauptspeisen (Fleisch- & Fischgerichte)

Ofenfrischer bayerischer Schweinsbraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffel- und Semmelknödel und hausgemachtem Krautsalat <small>a,c,g,i,j,2,3,5</small>	€ 15,90
Schnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende	€ 15,90
Paniertes Schnitzel von der Hühnerbrust beides in Butterschmalz goldbraun ausgebacken mit wahlweise: knusprigen Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Pommes Frites <small>a,c,i,j</small>	€ 16,90
Bergbauernschnitzel im Pfandl gefüllt mit Alztaler Rohschinken und Bergkäse an gerösteten Knödeln mit Biersoße <small>a,c,g,2,5,14,17</small>	€ 17,90
Duett vom Lachs Räucherlachstatar und hausgebeizter Graved Lachs mit <small>d,i,j</small> Dill-Honig-Senfsauce, hausgemachtem Rösti an Salatbouquet in Kräutervinaigrette kl. Portion € 16,90	gr. Portion € 20,90

Kindergerichte

Pommes Frites mit Ketchup <small>i,3,11</small>	€ 4,90
Spätzle mit Soße <small>a,c,i,3,11</small>	€ 5,90
Knödel mit Soße <small>a,c,i,3,5,11</small>	€ 5,90
Kleiner Schweinebraten mit Knödel und Soße <small>a,c,i,2,3,5,11</small>	€ 9,90
Kinderschnitzel mit Pommes Frites <small>a,c</small>	€ 9,90
Vanilleeis mit Schokoladensoße und Keks <small>a,c,e,g,h,1,2,8,11</small>	€ 2,90

Beilagen

Extra gemischter Brotkorb <small>a,k</small>	€ 2,90
Extra Kartoffel / Semmelknödel <small>a,c,g,2,5</small>	€ 3,50
Extra Pommes Frites	€ 4,90
Extra Butterspätzle / Bratkartoffeln <small>a,c,g,8</small>	€ 4,90

Die Deklaration der Zusatzstoffe und der Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Karte in der Fußnote!

Süßspeisen

Apfelküchert

mit Zimtzucker und Vanilleeis a,c,h,g,1,2,8,11

€ 6,90

Blaubeerkuchen mit Vanilleeis

im Pfandl serviert (Zubereitung ca. 20 min.) a,c,e,g,h,1,2,8,11

€ 10,90

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, parfümiert mit Himbeergeist a,c,e,g,h,1,2,8,11

€ 7,90

Eisbecher

Vanille-, Schoko-, Erdbeer- oder Walnusseis (Preis pro Kugel) a,c,e,g,h,1,2,8,11

€ 1,80

Portion Sahne g,8

€ 0,60

Portion Schokosoße g,8

€ 1,10

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne e,c,g,h,1,2,8,9,11

€ 6,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir wann immer möglich heimische Produkte. Fleisch, Fisch und Gemüse beziehen wir von Lieferanten unseres Vertrauens aus der Region. Kurze Versorgungswege sind dabei die Garantie für frische Lebensmittel. Diese haben so einen nachvollziehbaren Weg bis in unsere Küche.

*Obst und Gemüse – das Familienunternehmen **Früchte Feldbrach** setzt einen ganz besonderen Fokus auf frische Erzeugnisse aus der Region. Wenn es die Saison erlaubt, beziehen wir alles, was das bayerische Klima hier gedeihen läßt, aus allernächsten Anbaugebieten rund um München und aus dem bayerischen Umland.*

Die Deklaration der Zusatzstoffe und der Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Karte in der Fußnote!

Brauspezialitäten



<i>Fassbiere</i>	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>1l</i>
<i>Spaten Hell^a o. Radler^{a,11}</i>	3,40	4,40	8,40
<i>Franziskaner Weißbier^{a1,a3} hell oder Ruß^{a1,a3,11}</i>	3,50	4,50	8,60
<i>Becks-Pils vom Fass^{a3}</i>	4,10		

Flaschenbiere

<i>Franziskaner Weißbier dunkel^{a1,a3}</i>	4,50	8,60
<i>Franziskaner Weißbier leicht^{a1,a3}</i>	4,50	
<i>Franziskaner Kellerbier^{a3} (naturtrüb, unfiltriert im Steinkrug serviert)</i>	4,90	
<i>Löwenbräu Dunkel^{a3}</i>	4,40	
<i>Triumphator^{a3} (im Steinkrug serviert)</i>	4,50	

Alkoholfreie Flaschenbiere

<i>Alkoholfreie Flaschenbiere</i>	<i>0,33 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Franziskaner Weißbier^{a1,a3}</i>		4,50
<i>Franziskaner Weißbier Zitrone^{a1,a3,11}</i>	3,50	
<i>Franziskaner Weißbier Holunder^{a1,a3,11}</i>	3,50	
<i>Franziskaner Weißbier Blutorange^{a1,a3,11}</i>	3,50	
<i>Löwenbräu Helles^{a3}</i>		4,40
<i>Cola-Weizen^{a1,a3,9,11}</i>		4,50

Die Deklaration der Zusatzstoffe und der Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Karte in der Fußnote!

Alkoholfreie Getränke

<i>Softgetränke</i>	0,33l	0,3l	0,4l
<i>“Spezi”</i> <small>1,3,9</small>		3,50	4,00
<i>Orangenlimonade</i> <small>1,3,11</small>		3,50	4,00
<i>Zitronenlimonade</i> <small>3</small>		3,50	4,00
<i>Afri Cola</i> <small>1,3,9,11,12</small>		3,50	4,00
<i>Afri Cola ohne Zucker</i> <small>1,3,9,11,12</small>	3,90		



Fruchtsäfte

<i>Saftschorlen</i>		0,3l	0,4l
<i>Apfel</i> (naturtrüb), <i>Orange</i>		3,50	4,00

<i>Säfte</i>		0,3l	0,4l
<i>Apfelsaft</i> (naturtrüb), <i>Orange</i>		4,00	4,90

<i>Nektarschorlen</i>		0,3l	0,4l
<i>Sauerkirsche, Johannisbeere, Grapefruit, Maracuja, Mango, Banane</i>		3,50	4,00

<i>Nektare</i>		0,3l	0,4l
<i>Sauerkirsche, Johannisbeere, Grapefruit, Maracuja, Mango, Banane</i>		4,00	4,90

<i>Hausgemachte Limonaden</i>			0,4l
<i>Mango-Ingwer</i>			6,50
<i>Limetten-Minze</i>			6,50

<i>Schweppes</i>			0,2l
<i>Tonic Water</i> <small>10</small>			3,50
<i>Bitter Lemon</i> <small>3,10</small>			3,50
<i>Ginger Ale</i> <small>1</small>			3,50

Die Deklaration der Zusatzstoffe und der Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Karte in der Fußnote!

<i>Mineralwasser</i>		0,25ℓ	0,75ℓ
<i>Gerolsteiner Sprudel oder Naturell</i>		3,00	6,00
<i>Tafelwasser</i>		0,4ℓ	3,20
<i>Leitungswasser</i>		0,3ℓ	1,00
<i>Leitungswasser</i>		0,4ℓ	1,50

Aperitif's & Spritz

<i>Prosecco mit Walderdbeerlikör</i>	0,1ℓ	3,90
<i>Le Pample (Lillet, Grapefruitsaft, Zitronenscheibe)</i>	0,1ℓ	3,90
<i>Hugo (Minze, Limetten, Holundersirup, Prosecco, Soda)</i> ^{1,1,2}	0,2ℓ	6,90
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)</i> ^{1,1}	0,2ℓ	6,90
<i>Veneto Spritz (Aperol, Weißwein, Soda)</i> ^{1,1}	0,2ℓ	6,90
<i>Bärbel Spritz (Brombeersirup, Gin, Prosecco, Soda)</i> ^{1,1}	0,2ℓ	6,90
<i>Rhabarber Spritz (Rhabarbersaft, Prosecco, Soda)</i> ¹	0,2ℓ	6,90
<i>Lillet Spritz (Lillet, Prosecco, Soda)</i> ¹	0,2ℓ	6,90
<i>Lillet Wildberry (Lillet, Schweppes Wildberry)</i> ^{1,1,10}	0,2ℓ	6,90

Alkoholfreier Aperitif & Spritz

<i>Perlwein Fritz Müller (Alkoholfreier Sekt)</i>		
<i>Jürgen Hofmann, Rheinhessen, Deutschland</i>		
• Rebsorte:	<i>Müller - Thurgau</i>	0,1ℓ 3,90
• Charakter:	<i>Apfel-, Birnen- und Grapefruitaromen, mild und ausgewogen im Geschmack,</i>	0,75ℓ 28,90
<i>Bärbel Spritz (Brombeersirup, Tonic Water, Alkoholfreier Sekt, Soda)</i> ^{1,1,10}	0,2ℓ	6,90
<i>Rhabarber Spritz (Rhabarbersaft Alkoholfreier Sekt, Soda)</i> ¹	0,2ℓ	6,90
<i>Aperol Spritz (Monin Bitter, Alkoholfreier Sekt, Soda)</i> ^{1,1}	0,2ℓ	6,90

Spannende Weine für anspruchsvolle Gäste

Unsere Weine sind handgemachte, vielschichtige und individuelle Produkte. Wir haben sie sorgfältig ausgewählt und uns dabei auf Betriebe konzentriert, die mit Respekt vor der Natur umweltschonend, nach ökologischen Maßstäben, produzieren. Neben strenger Selektion im Weinberg, wird das Rebgut schonend vergoren und sorgfältig ausgebaut. Dabei steht die Bewahrung der natürlichen Frucht im Vordergrund. Viele dieser Winzer sind Charakterköpfe und so sind ihre Weine- ein ausgezeichnetes Trinkvergnügen.

Offene Weißweine

Riesling Ey mal 1 VDP Gutswein

Weingut Pfeffingen, Pfalz, Deutschland

Rebsorte: Riesling

Charakter: Gelbfruchtig-saftiger Riesling aus dem Wonnegau, animierend, mineralisch und elegant.

0,1 l 3,60

0,2 l 6,90

0,5 l 17,10

0,75 l 25,50



Weissburgunder QbA

Von der Mark & Walter, Baden, Deutschland

Rebsorte: Weissburgunder

Charakter: Duft von Williamsbirne, gelbem Apfel und etwas weiße Blüte. Am Gaumen elegante Frucht und zarte Säure. Präzise strukturiert mit cremiger Textur und eleganter Frische.

0,1 l 3,60

0,2 l 6,90

0,5 l 17,10

0,75 l 25,50



Gelber Muskateller QW

Weingut Norbert Bauer, Niederösterreich, Österreich

Rebsorte: Gelber Muskateller

Charakter: an der Nase gelbfruchtig mit dezent hefigen, floralen und muskat-nussigen Tönen. Im Mund saftige Frucht mit feiner Säure und Mineralik

0,1 l 3,60

0,2 l 6,90

0,5 l 17,10

0,75 l 25,50



Grüner Veltliner „Freiheit“ DAC

Weingut Franz und Andreas Proidl, Kremstal, Österreich

Rebsorte: Grüner Veltliner

Charakter: leichtfüßiger, eleganter Veltliner mit feinem Duft nach Kräutern und Wiesenblumen mit dem typischen weißen Pfeffer am Gaumen.

0,1 l 3,60

0,2 l 6,90

0,5 l 17,10

0,75 l 25,50



Lugana Ca' Lojera DOC

Azienda Agricola Ca' Lojera, Lombardei, Italien

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Charakter: Ausdrucksstarker Lugana mit Fruchtaromen nach Birne, Zitrus, sowie florale Aromen. Im Mund mineralisch, komplex und animierend.

0,1 l 3,80

0,2 l 7,90

0,5 l 19,90

0,75 l 29,90



Alle Weine unserer Weinkarte enthalten Sulfite, diese schützen den Wein vor Oxidation und stabilisieren ihn.

Offene Rotweine

Bardolino DOC

<i>Cantine de Monte del Frá, Venetien, Italien</i>	0,1 l	3,60
<i>Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara</i>	0,2 l	6,90
<i>Charakter: Fruchtiger Duft nach Sauerkirschen, Himbeeren und Johannisbeeren.</i>	0,5 l	17,10
<i>Würziger Nachhall nach Zimt, Nelken und schwarzem Pfeffer.</i>	0,75 l	25,50



Blauer Zweigelt „vom Haus“ QW

<i>Roman Pfaffl, Weinviertel, Österreich</i>	0,1 l	3,60
<i>Rebsorte: Blauer Zweigelt</i>	0,2 l	6,90
<i>Charakter: Saftiger Zweigelt mit lebendigen Aromen von Sauerkirschen, unkompliziert mit schönem Trinkvergnügen.</i>	0,5 l	17,10
	0,75 l	25,50



Ercavio Tempranillo Roble DO

<i>Bodegas Ercavio – Más Que Vinos, Toledo, Spanien</i>	0,1 l	3,60
<i>Rebsorte: Tempranillo</i>	0,2 l	6,90
<i>Charakter: Vollmundiger Spanier mit dunkler Beerenfrucht, dezente Holznoten und perfekter Balance.</i>	0,5 l	17,10
	0,75 l	25,50



Primitivo Salento IGP

<i>Cantine De Falco, Apulien, Italien</i>	0,1 l	3,60
<i>Rebsorte: Primitivo</i>	0,2 l	6,90
<i>Charakter: Üppiger Duft nach reifen Beerenfrüchten, Zartbitter-Schokolade, Lakritz und Leder. Am Gaumen süße Frucht, weich und ausgewogen mit reifen Tanninen und einem langen Finish.</i>	0,5 l	17,10
	0,75 l	25,50



Rosé

Pinot Noir Rosé VDP Gutswein

<i>Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland</i>	0,1 l	3,60
• <i>Rebsorte: Spätburgunder</i>	0,2 l	6,90
• <i>Charakter: fruchtig eleganter Rosé mit ausbalanciertem Süße-Säure-Spiel und Duft nach Himbeeren gepaart mit dezenter Würze</i>	0,5 l	17,10
	0,75 l	25,50



Flaschenweine Weiß

Appenheimer Chardonnay „Korallenriff“ QbA

Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen, Deutschland

0,75 l 34,90

Rebsorte: Chardonnay

Charakter: Vielschichtiger Duft von weißen und exotischen Früchten, frische Zitrusnoten unterlegt Von balsamischen Holznoten und feiner Mineralik. Am Gaumen vielschichtige Frucht, cremige Textur, frische, saftige Säure mit einem fruchtig komplexen Finish.



Sauvignon Blanc QW

Weingut Schauer, Sausal Südsteiermark, Österreich

0,75 l 35,90

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Charakter: Sortentypische Aromen nach Johannisbeerlaub, Kräutern und weißen Stachelbeeren, ergänzen sich Frucht und Kräuter mit mit frischer animierender Säure und komplexen Finale.



Grüner Veltliner Kittmannsberg 1. Lage DAC

Weingut Hiedler, Kamptal, Österreich

0,75 l 49,90

Rebsorte: Grüner Veltliner

Charakter: Aromatik nach frischen Wiesenkräutern, reifen gelben Äpfeln, Mango, Bananengelee und Orangenzesten. Komplex seidige Textur mit herrlich saftigem Abgang.



Flaschenweine Rot

Black Print QbA

Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

0,75 l 43,90

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah

Charakter: Komplexe Aromen von Kirschen, Brombeeren, Lakritz und Bitterschokolade kombiniert mit Noten von frischen Gewürzen. Im Geschmack vielschichtig, konzentriert,



Blaufränkisch „Eisenberg“ QW

Weingut Uwe Schiefer, Südburgenland, Österreich

0,75 l 43,90

Rebsorte: Blaufränkisch

Charakter: Rote Beeren, Sauerkirschen mit Nuancen nach Trester und Roter Beete, sowie florale Noten. Am Gaumen vielschichtig und sehr stimmig mit Süßholz und elegant mineralischem Abgang.



“Brolio Bettino” Chianti Classico DOCG

Weingut Barone Ricasoli, Toscana, Italien

0,75 l 49,90

Rebsorte: Sangiovese

Charakter: Frische Noten von reifen roten Beeren und ausgeprägten würzigen Kräuternoten. Im Mund zeigt er sich gehaltvoll und energisch mit warmen Reife- und Mineralnoten. Harmonischer Trinkgenuss par excellence.



Perl- und Schaumwein:

Piadini Veneto Frizzante IGT

Viticoltori Ponte, Veneto, Italien

- *Rebsorte: Glera und andere*
- *Charakter: leichter Apertiffrizzante, spritzig, duftig und unkompliziert*

0,1l 3,50

0,75l 22,90



Piadini Prosecco Spumante Brut DOC

Viticoltori Ponte, Veneto, Italien

- *Rebsorte: Glera*
- *Charakter: italienischer Schaumwein mit Klasse, lebendig und charmant mit Aromen von Limette und Apfel*

0,75l 29,90



Weinschorlen

<i>Weinschorle</i>	<i>weiß, mit Grünem Veltliner Heurigen, sauer oder süß</i>	0,2l	4,10	0,5l	7,90
<i>Weinschorle</i>	<i>weiß, mit Riesling Gutswein (Ey mal 1), sauer oder süß</i>	0,2l	4,60	0,5l	10,90
<i>Weinschorle</i>	<i>rot, mit Zweigelt QW Weingut Pfaffl, sauer oder süß</i>	0,2l	4,60	0,5l	10,90
<i>Weinschorle</i>	<i>rose, mit Pinot Noir Rosé VDP Gutswein, sauer oder süß</i>	0,2l	4,60	0,5l	10,90

Heissgetränke

Espresso 9		2,50
Espresso macchiato 8,9,g		2,70
Doppelter Espresso 9		3,90
Cappuccino 8,9,g		3,50
Cappuccino Groß		5,00
Latte macchiato 8,9,g		4,30
Tasse Kaffee 9		3,00
Haferl Kaffee 9		3,90
Milchkaffee 8,9,g		4,20
Entcoffeinierter Kaffee		3,20
Heiße Schokolade mit Sahne 8,g		4,20
Heiße Zitrone	3,50	



loser Blatt-Tee im hochwertigen Nylon-Aufgussbeutel

Wählen Sie zwischen:

Grüner Tee mit Lemonmyrte – Rooibos Orange Karamell – Pfefferminze

Schwarzer Tee – Früchtetee mit Himbeere und Hibiskus 3,30



Marienburger Hausbrände

Seit Jahren pflegt das Wirtshaus zur Marienburg und das Zamdorfer die Liebe zu feinen Destillaten. In Zusammenarbeit mit seit Generationen erfahrenen Brennereien geht mit unserer eigenen Edelbrandlinie ein lang gehegter Wunsch in Erfüllung.

	<i>2cl</i>	<i>10cl Flascherl</i>
<i>Haselnussgeist, 40%</i>	4,90	19,60
<i>Marillen Edelbrand, 40%</i>	5,90	23,60
<i>Waldhimbeergeist, 41%</i>	5,50	22,00
<i>Williams-Christ-Birne, 40%</i>	4,50	18,00
<i>Alte Zwetschge, 40%</i>	4,90	19,60
<i>Mirabellenbrand, 40%</i>	4,90	19,60

Für den Genuss zuhause oder als Geschenk bieten wir unsere Marienburger Spirituosen auch zum Mitnehmen an.

<i>Haselnussgeist, 40%</i>	0,35l	23,90	0,7l	46,90
<i>Marillen Edelbrand, 40%</i>	0,35l	27,50	0,7l	52,90
<i>Waldhimbeergeist, 40%</i>	0,35l	24,90	0,7l	48,90
<i>Williams-Christ-Birne, 40%</i>	0,35l	21,90	0,7l	42,90
<i>Alte Zwetschge, 40%</i>	0,35l	23,90	0,7l	46,90
<i>Mirabellenbrand, 40%</i>	0,35l	23,90	0,7l	46,90

Klare Schnäpse, Gin und Rum *á 2cl*

<i>Obstler</i>	<i>2,90</i>
<i>Williams</i>	<i>2,90</i>
<i>Wodka Absolut a</i>	<i>2,90</i>
<i>Gin Gordon's</i>	<i>2,90</i>
<i>Havana Club, Cuba 3 Jahre 1</i>	<i>2,90</i>

Weinbrände *á 2cl*

<i>Hennessy V.S.O.P. 1</i>	<i>4,90</i>
<i>Osborne Veterano 1</i>	<i>3,30</i>
<i>Cardenal Mendoza Gran Reserva 1</i>	<i>4,90</i>
<i>Gran Duque d'Alba, Gran Reserva, 20 Jahre 1</i>	<i>4,90</i>

Grappa *á 2cl*

<i>Andrea da Ponte Grappa di Prosecco 42%</i>	<i>4,60</i>
---	-------------

Whisky und Liköre

Single Malts *á 4cl*

<i>Lagavulin, 16 Jahre a,1</i>	<i>Islay</i>	<i>10,90</i>
<i>Laphroaig, 10 Jahre a,1</i>	<i>Islay</i>	<i>8,50</i>
<i>Oban, 12 Jahre a,1</i>	<i>Highland</i>	<i>9,90</i>
<i>Highland Park, 12 Jahre a,1</i>	<i>Orkney</i>	<i>9,50</i>

<i>Whiskey Tennessee USA</i>		<i>á 4cl</i>
<i>Jack Daniel's</i> <small>a,1,1</small>		<i>5,90</i>
<i>Liköre</i>		<i>á 2cl</i>
<i>Baileys</i> <small>a,1,8</small>		<i>3,30</i>
<i>Amaretto</i> <small>1</small>		<i>3,30</i>
 <i>Kräuter, Anis & Vermouth</i>		
<i>Jägermeister</i> <small>1</small>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Fernet Branca</i> <small>1</small>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Campari</i> <small>1</small>	<i>4cl</i>	<i>4,60</i>
 <i>Vermouth</i>		 <i>á 5cl</i>
<i>Martini bianco</i> <small>1</small>	<i>4cl</i>	<i>4,50</i>
 <i>Longdrinks</i>		
<i>Campari Soda</i> <small>1</small>		<i>5,70</i>
<i>Campari Orange</i> <small>1</small>		<i>6,90</i>
<i>Cuba Libre</i> <small>1,3,9</small> <i>Limette, weisser Rum, Cola</i>		<i>7,90</i>
<i>Gin Tonic</i> <small>10</small> <i>Tonic Water, Gin</i>		<i>7,90</i>
<i>Wodka Lemon o. Tonic</i> <small>1,3,9,10</small> <i>Tonic Water bzw. Bitter Lemon, Wodka</i>		<i>7,90</i>
<i>Whisky Cola</i> <small>a,1,1,3,9</small> <i>Cola, Jack Daniel's</i>		<i>8,90</i>

Haftungsausschluss:

Obwohl wir uns stets um die Richtigkeit der Produktangaben bemühen, kann es mitunter vorkommen, dass Hersteller ihr Zutatenverzeichnis ändern. Die Produktverpackung und zugehörigen Dokumente enthalten möglicherweise Angaben, die über die Speise- und Getränkekarte gemachten Angaben hinausgehen und/oder sich von ihnen unterscheiden. Sämtliche Produktangaben in unserer Speise- und Getränkekarte werden allein zu Informationszwecken bereitgestellt. Wir empfehlen Ihnen, sich nicht allein auf die Angaben zu verlassen, die in unserer Speise- und Getränkekarte angezeigt werden, sondern sich vor Gebrauch bzw. Verzehr der Ware stets auch sorgfältig bei unseren Mitarbeitern zu erkundigen, bzw. uns direkt auf bestimmte Allergene und Zusatzstoffe anzusprechen. Die Angaben in dieser Speise- und Getränkekarte können eine fachkundige Auskunft Ihres Arztes, Apothekers oder einer anderen medizinischen Fachkraft nicht ersetzen. Bei Fragen zur Verträglichkeit, zu Risiken oder Nebenwirkungen der Einnahme oder Anwendung des Produktes wenden Sie sich bitte an Ihren Arzt oder Apotheker. Unsere Beschreibungen und sonstigen Angaben zu den Waren dienen nicht dem Zweck der Diagnose, Behandlung, Heilung oder Vorbeugung einer Krankheit oder eines Gesundheitszustandes. Die Ertl Ertl Schlenc Gbr haftet nicht für ungenaue oder unrichtige Produktangaben seitens der Hersteller oder sonstiger Dritter. Ihre gesetzlichen Ansprüche bleiben unberührt.

Allergene:

- a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste
- b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fische und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- g = Milch und Milchprodukte
- h = Schalenfrüchte (*namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j = Senf und Senferzeugnisse
- k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig,
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin (*kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen*)
- 17 = Rohmilchkäse

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr

Durchgehend warme Küche: 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Tageskarte: 17:30 bis 22:00 Uhr