



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 a1 1,90

Apfelgriebenschmalz

im Töpferl serviert mit Hausbrot a1,a2,i,j,3 8,50

Obatzter

*Bayerische Käsespezialität mit roten Zwiebelringen,
Radieserl und a Brez'n* a1,a2,g,2,3 12,90

Münchner Wurstsalat mit

Essiggurke, roten Zwiebelringen, und Hausbrot a1,a2,j,1,2,3,11 12,90

Schweizer Wurstsalat mit

Essiggurke, roten Zwiebelringen, Emmentaler und Hausbrot a1,a2,j,g,1,2,3,11 13,90

Marienburgs Brotzeitbrettl

*mit gekochtem Schinken, Alztaler Rohschinken, Kaminwurzeln, Obatzter,
Emmentalerscheiben, Kren, Essiggurke, Radieserl, Butter und Brotkorb* a1,i,j,1,2,3,11,14 18,90

Suppen

Hausgemachte Kraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Tageseinlage f,i (Allergene ohne Einlage!) 7,90

Tagescremesuppe (Suppe und Preis bitte beim Servicepersonal nachfragen!)

Salate und Ofenkartoffel

Alle Salate werden mit frischem Hausbrot und Baguette serviert!

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

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

Bunter gemischter Salatteller a1,a2,c,g,i,j,3,11 *klein* 5,90 *groß* 12,50

Salatteller mit Ziegenkäse

*abgeschmeckt mit Honig und Thymian, dazu Kürbiskerne,
Croutons, Balsamico-Dressing* a1,a2,c,i,j,3

19,50

Salatteller mit Hähnchenbruststreifen

mit gegrillten Champignons und Egerlingen an Granatapfel-Dressing a1,a2,j,3 19,50

Ofenkartoffel gefüllt a1,a2,c,g,i,j,3,11

mit Kräuterschmand und gemischtem Salat an French-Dressing 13,50

dazu empfehlen wir:

gegrillte Champignons und Egerlinge 5,70

Hähnchenbruststreifen vom Grill 7,00

Hähnchenbruststreifen, gebratene Champignons und Egerlinge 8,00

Hauptspeisen *(Vegan- & vegetarisch)*

Veganes Schupfnudel-Gemüsepfanderl

*mit Champignons, Karotten, Paprika, Zucchini, Cocktailtomaten, Lauch und
Creme Vega* a1,f *(Vegan)* **oder** *Kräuterschmand* a1,g *(nicht Vegan)* 18,50 **oder** 17,90

Lauwarmer Semmelknödelsalat a1,c,g,i,j,3,11 *kl. Portion* 14,50 *gr. Portion* 18,50
mit gegrillten Schwammerl, Kirschtomaten und frischen Kräutern

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

zweierlei Käsesorten, dazu ein kleiner gemischter Salat a1,c,g,i,j,17 16,90

Hauptspeisen (Fleisch & Geflügel)

Wiener Backhendl
mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl a1,c,j,i 19,90

Ofenfrischer bayerischer Schweinsbraten
in Dunkelbiersoße mit Kartoffel- und Semmelknödel a1,c,g,i,j,2,3,5 17,50

Schnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende oder der Hühnerbrust 19,50
beides in Butterschmalz goldbraun ausgebacken mit wahlweise:
Bratkartoffeln (Preiselbeeren), Kartoffelsalat oder Pommes Frites (Ketchup) a1,c,i,j

Bergbauernschnitzel im Pfandl
gefüllt mit Alztaler Rohschinken und Bergkäse
an gerösteten Knödeln mit Biersoße a1,c,g,2,5,14 20,90

Rinderlendensteak vom Grill (ca. 200g Rohgewicht) **mit wahlweise:**
Bratkartoffeln, Pommes Frites oder kleiner gemischter Beilagensalat a,c,f,g,i,j,3,11 28,90

Das Rinderlendensteak servieren wir Ihnen in 3 Garstufen entweder blutig (**rare**), rosa (**medium**)
oder durch (**well done**) mit einem hauseigenen Grillgewürz und hausgemachter Kräuterbutter g

Bei der Zubereitung unserer **hausgemachten** 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.

Fleisch und Wurst – das Familienunternehmen **Ott** gibt es seit mittlerweile rund 90 Jahren in der 4. Generation. Rind- und Schweinefleisch beziehen aus der Region was bedeutet das die Tiere kurze Transportwege vor der Schlachtung haben.

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.

Süßspeisen

Apfelkücherl

mit Zimtzucker und Vanilleeis a1,c,g,1,2 8,90

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern und hausgemachter salted Caramel Eiscreme a1,c,g 8,90

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, parfümiert mit Himbeergeist a1,c,g,1,2 8,90

Eisbecher (pro Kugel)

Vanille-, Schoko-, Walnuss oder veganes salted Caramel Eis a1,c,g,1,2 2,00

Portion Sahne g 1,00

Portion Schokosoße g 1,00

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne c,g,1,2,9 7,90

Kindergerichte & Beilagen

Pommes Frites mit Ketchup i,3,11 6,50

Spätzle mit Soße a1,c,i,3 6,90

Knödel (Kartoffel- oder Semmelknödel) mit Soße a1,c,i,3,5 6,50

Kleiner Schweinebraten mit Knödel und Soße a1,c,g,i,j,2,3,5 13,50

Kinderschnitzel mit Pommes Frites a1,c 13,90

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Kekse a1,c,g,1 2,90

Extra kleiner oder großer gemischter Brotkorb a1,a2 1,90 oder 3,90

Extra Kartoffel- oder Semmelknödel a1,c,g,2,5 2,90

Extra Butterspätzle / Bratkartoffeln a1,c,g 5,90

Extra hausgemachter Krautsalat 3 3,90

Extra Soße a1,i,j 2,50

Extra Ketchup i 0,70 Mayonnaise c,j 0,70 Preiselbeeren 0,70

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^{a3} o. Radler^{a3,11}</i>	4,10	5,20	9,90
<i>Franziskaner Weißbier^{a1,a3} hell oder Ruß^{a1,a3,11}</i>	4,20	5,40	10,20

Flaschenbiere

<i>Franziskaner Weißbier dunkel^{a1,a3}</i>	5,40	10,20
<i>Franziskaner Weißbier leicht^{a1,a3}</i>	5,40	
<i>Franziskaner Kellerbier^{a3} (naturtrüb, unfiltriert im Steinkrug serviert)</i>	5,40	
<i>Löwenbräu Dunkel^{a3}</i>	5,30	
<i>Becks-Pils unfiltriert^{a3}</i>	0,33l 4,50	

Alkoholfreie Flaschenbiere

<i>Franziskaner Weißbier^{a1,a3}</i>	5,40
<i>Franziskaner Weißbier Zitrone^{a1,a3,11}</i>	4,20
<i>Franziskaner Weißbier Blutorange^{a1,a3,11}</i>	4,20
<i>Löwenbräu Helles^{a3}</i>	5,20
<i>Cola-Weizen^{a1,a3,9,11}</i>	5,50

Alkoholfreie Getränke

<i>Softgetränke</i>	0,33l	0,3l	0,4l
"Spezi" ^{1,3,9}		3,90	4,80
<i>Orangenlimonade</i> ^{1,3,11}		3,90	4,80
<i>Zitronenlimonade</i> ³		3,90	4,80
<i>Afri Cola</i> ^{1,3,9,11,12}		3,90	4,80
<i>Afri Cola ohne Zucker</i> ^{1,3,9,11,12}	4,50		
<i>Saftschorlen</i>			
<i>Apfel</i> (naturtrüb), Orange		0,3l	0,4l
		3,90	4,90
<i>Säfte</i>			
<i>Apfelsaft</i> (naturtrüb), Orange		0,3l	0,4l
		4,30	5,30
<i>Nektarschorlen</i>			
<i>Sauerkirsche, Johannisbeere, Grapefruit, Maracuja, Mango, Rhabarber, Banane</i>		0,3l	0,4l
		3,90	4,90
<i>Nektare</i>			
<i>Sauerkirsche, Johannisbeere, Grapefruit, Maracuja, Mango, Rhabarber, Banane</i>		0,3l	0,4l
		4,30	5,30
<i>Hausgemachte Limonade</i>			
<i>Limetten-Minze</i>			0,4l
			6,90
<i>Schweppes</i>			
<i>Tonic Water</i> ¹⁰			0,2l
			3,90
<i>Bitter Lemon</i> ^{3,10}			3,90
<i>Ginger Ale</i> ¹			3,90

Mineralwasser

Gerolsteiner Sprudel oder Naturell	0,25l	3,90
	0,75l	7,50
Tafelwasser	0,4l	4,00
Leitungswasser	0,3l	2,00
Leitungswasser	0,4l	2,70

Spritz

Weißbier Spritz (Weißbier, Aperol) a1,a3, l,1	0,2l	8,90
Hugo (Minze, Limetten, Holundersirup, Prosecco, Soda) l,1,2	0,2l	8,90
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda) l,1	0,2l	8,90
Veneto Spritz (Aperol, Weißwein, Soda) l,1	0,2l	8,90
Bärbel Spritz (Brombeersirup, Gin, Prosecco, Soda) l,1	0,2l	8,90
Rhabarber Spritz (Rhabarbersaft, Prosecco, Soda) l	0,2l	8,90
Lillet Spritz (Lillet, Prosecco, Soda) l	0,2l	8,90
Lillet Wildberry (Lillet, Schweppes Wildberry) l,1,10	0,2l	8,90
Sarti Spritz (Sarti Rosa, Prosecco, Soda) l,1	0,2l	8,90
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Soda) l,1	0,2l	8,90

Alkoholfreie & Spritz

Virgin Bärbel Spritz (Brombeersirup, Tonic Water, Alkoholfreier Sekt, Soda) l,1,10	0,2l	8,90
Virgin Rhabarber Spritz (Rhabarbersaft, Alkoholfreier Sekt, Soda) l	0,2l	8,90
Virgin Aperol Spritz (Monin Bitter, Alkoholfreier Sekt, Soda) l,1	0,2l	8,90

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 4,20
0,2 l 7,90
0,5 l 19,90
0,75 l 29,90



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 4,20
0,2 l 7,90
0,5 l 19,90
0,75 l 29,90



Chardonnay du Soleil Pays D'OC

Vignoble Paul Bergeron, Pays, Frankreich

Rebsorte: Chardonnay

Charakter: intensiv gelbfruchtig, saftig, ausgewogen und trinkfreudig

0,1 l 4,20
0,2 l 7,90
0,5 l 19,90
0,75 l 29,90



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 4,20
0,2 l 7,90
0,5 l 19,90
0,75 l 29,90



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 4,50
0,2 l 8,50
0,5 l 21,30
0,75 l 31,50



Offene Rotweine

Merlot du Soleil Pays D'OC

Vignoble Paul Bergeron, Pays, Frankreich

Rebsorte: Merlot

Charakter: intensive Aromen von Brombeere und Schwarzkirsche,
weich, harmonisch und mittelkräftig.

0,1 l 4,20

0,2 l 7,90

0,5 l 19,90

0,75 l 29,90



Blauer Zweigelt „vom Haus“ QW

Roman Pfaffl, Weinviertel, Österreich

Rebsorte: Blauer Zweigelt

Charakter: Saftiger Zweigelt mit lebendigen Aromen von Sauerkirschen,
unkompliziert mit schönem Trinkvergnügen.

0,1 l 4,20

0,2 l 7,90

0,5 l 19,90

0,75 l 29,90



Ercavio Tempranillo Roble DO

Bodegas Ercavio – Más Que Vinos, Toledo, Spanien

Rebsorte: Tempranillo

Charakter: Vollmundiger Spanier mit dunkler Beerenfrucht, dezente
Holznoten und perfekter Balance.

0,1 l 4,20

0,2 l 7,90

0,5 l 19,90

0,75 l 29,90



Primitivo Salento IGP

Cantine De Falco, Apulien, Italien

Rebsorte: Primitivo

Charakter: Üppiger Duft nach reifen Beerenfrüchten, Zartbitter-Schokolade,
Lakritz und Leder. Am Gaumen süße Frucht, weich und ausgewogenen
mit reifen Tanninen und einem langen Finish.

0,1 l 4,20

0,2 l 7,90

0,5 l 19,90

0,75 l 29,90



Rosé

Bardolino Chiaretto DOC

Cantine de Monte del Frá, Venetien, Italien

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Charakter: Duft von Waldbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren.

Ein feingliedriger Rosewein, schmeichelnd und lange am Gaumen
und Duft nach Himbeeren gepaart mit dezenter Würze

0,1 l 4,20

0,2 l 7,90

0,5 l 19,90

0,75 l 29,90



Flaschenweine Weiß

Appenheimer Chardonnay „Korallenriff“ QbA

Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen, Deutschland

0,75 l 35,90

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 36,90

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 50,90

Rebsorte: Grüner Veltliner

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



Flaschenweine Rot

Black Print QbA

Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

0,75 l 44,90

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,



Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Cantine de Monte del Frá, Venetien, Italien

0,75 l 43,90

Rebsorte: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Charakter: Rote Beeren, Kirschen mit Nuancen nach Lakritz ein Hauch von Veilchen und vor allem nach Pfeffer und Zimt Noten. Am Gaumen lang anhaltend, vollmundig und sehr harmonisch.



La Buena Vid DOCa

Bodegas Ercavio-Más Que Vinos, Rioja Alavesa & Rioja, Spanien

0,75 l 42,90

Rebsorte: Tempranillo, Graciano

Charakter: Rote Beeren und Kirschen gepaart mit einem Hauch von Zitrusfrucht. Kühle, saftige rote Fruchtaromen untermalt von feinen, eleganten Gerbstoffen. Seidig, und wunderbar ausgewogen, feinen und filigran



Perl- und Schaumwein & Alkoholfreier Schaumwein

Piadini Veneto Frizzante IGT

Viticoltori Ponte, Veneto, Italien

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

0,1l 4,50

0,75l 29,90



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 31,90



Perlwein Fritz Müller (Alkoholfreier Sekt)

Jürgen Hofmann, Rheinhessen, Deutschland

0,1l 4,50

0,75l 29,90

Weinschorlen

<i>Weinschorle</i>	<i>weiß, mit Grünem Veltliner Heurigen, sauer oder süß</i>	0,2l	5,30	0,5l	9,90
<i>Weinschorle</i>	<i>weiß, mit Riesling Gutswein (Ey mal 1), sauer oder süß</i>	0,2l	5,90	0,5l	11,90
<i>Weinschorle</i>	<i>rot, mit Zweigelt QW Weingut Pfaffl, sauer oder süß</i>	0,2l	5,90	0,5l	11,90
<i>Weinschorle</i>	<i>rose, mit Bardolino Chiaretto DOC, sauer oder süß</i>	0,2l	5,90	0,5l	11,90

Heißgetränke

Espresso 9		2,80
Espresso macchiato 8,9,g		2,90
Doppelter Espresso 9		4,40
Cappuccino 8,9,g		4,20
Cappuccino Groß		5,40
Latte macchiato 8,9,g		4,90
Tasse Kaffee 9		3,90
Haferl Kaffee 9		4,60
Milchkaffee 8,9,g		4,90
Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)		4,90
Entcoffeinierter Kaffee		3,90
Heiße Schokolade mit Sahne 8,g	4,70	

Tee

Wählen Sie zwischen:

Grüner Tee – Schwarzer Tee – Früchte Tee – Kräuter Tee 3,90

Klare Schnäpse, Gin und Rum á 2cl

Obstler	3,90
Bärwurz	3,90
Wodka Absolut a	3,90
Gin Gordon's	3,90
Havana Club, Cuba 3 Jahre 1	3,90

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

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>	5,50	22,50
<i>Marillen Edelbrand, 40%</i>	5,90	24,50
<i>Waldhimbeergeist, 41%</i>	5,90	24,50
<i>Williams-Christ-Birne, 40%</i>	4,90	19,50
<i>Alte Zwetschge, 40%</i>	5,50	22,50
<i>Mirabellenbrand, 40%</i>	5,50	22,50

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

	<i>0,35l</i>	<i>0,7l</i>
<i>Haselnussgeist, 40%</i>	26,90	49,90
<i>Marillen Edelbrand, 40%</i>	29,50	54,90
<i>Waldhimbeergeist, 40%</i>	27,90	51,90
<i>Williams-Christ-Birne, 40%</i>	24,90	45,90
<i>Alte Zwetschge, 40%</i>	26,90	49,90
<i>Mirabellenbrand, 40%</i>	26,90	49,90

Weinbrände

á 2cl

<i>Hennessy V.S.O.P. </i>	<i>5,50</i>
<i>Osborne Veterano </i>	<i>4,90</i>
<i>Cardenal Mendoza Gran Reserva </i>	<i>5,50</i>
<i>Gran Duque d'Alba, Gran Reserva, 20 Jahre </i>	<i>6,50</i>

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

Grappa *á 2cl*

Andrea da Ponte Grappa di Prosecco 42% *5,50*

Whisky und Liköre *á 4cl*

Lagavulin, 16 Jahre a,1 *Islay* *11,90*

Laphroaig, 10 Jahre a,1 *Islay* *9,90*

Oban, 12 Jahre a,1 *Highland* *10,90*

Highland Park, 12 Jahre a,1 *Orkney* *10,90*

Jack Daniel's a,l,1 *6,50*

Baileys a,1,8 *4,50*

Amaretto l *3,90*

Kräuter, Anis & Vermouth *á 2cl*

Ramazotti *3,90*

Averna *3,90*

Campari 1 *4cl 5,90*

Martini bianco l *4cl 5,90*

Longdrinks

Campari Soda 1 *7,90*

Campari Orange 1 *9,90*

Cuba Libre 1,3,9 *Limette, weisser Rum, Cola* *9,90*

Gin Tonic 10 *Tonic Water, Gin* *9,90*

Wodka Lemon o. Tonic 1,3,9,10 *Tonic Water bzw. Bitter Lemon, Wodka* *9,90*

Whisky Cola a,l,1,3,9 *Cola, Jack Daniel's* *9,90*

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 23:00 Uhr

Durchgehend warme Küche: 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Tageskarte: 17:30 bis 21:30 Uhr