

Wirtshaus zum Isartal

Restaurant • Biergarten • Theater • Blinder Engel



Genießen... ...und Erleben

einer der schönsten Biergärten Münchens –
besuchen Sie uns im Sommer!
Biergarten, Bar, Bühne, Festsaal, Nebenräume –
Veranstaltungen, Familien- und Firmenfeste,
Versammlungen, Tagungen...



www.g-star-world.de

g*-Events
Gastronomiekonzepte
Veranstaltungsservice
Produktpräsentation
Showtechnik
Künstlerservice

Nutzen auch Sie die Veranstaltungs-
möglichkeiten für Ihre Firma im Wirtshaus zum Isartal -
Siemens, Infineon, Hypo-Vereinsbank, Aqua, BMW... zählen bereits zu
unseren Gästen.

Veranstaltungen auf der Bühne im Theater im Isartal siehe
Programm – z. B. jeden Donnerstag Jazz mit der Veterinary Street Jazz Band.
Freitag, Samstag, Sonntag Tanz, Früh- und Dämmerschoppen.
Theater, Bälle, Konzerte, Partys und Feste siehe Tagespresse.

Außer-Haus-Service von
Buffet bis Zeltverleih, Veran-
staltungsservice

Erlebnisgastronomie, themenorientierte, bayerisch-internationale Küche.
Durchgehend warme Küche • Täglich wechselndes Mittagsmenü ab € 5,-
• Tagesanbbote: Sonntag ofenfrisches Spanferkel

Öffnungszeiten

Mo - Fr 11.00 - 1.00 Uhr, Sa - So 10.00 - 1.00 Uhr. Bei Bedarf Veran-
staltungen, Gesellschaften, Parties bis 3.00 Uhr. **Biergarten bis 1.00 Uhr**
– bei Nachfrage bis 3.00 Uhr

Mit unserem eigenen Catering-Service bekochen und bewirten wir Sie,
wann wo immer Sie wollen. Wir buchen individuell Künstler und
Locations für Ihre Feste.

Mieten Sie unsere Räume teilweise oder exklusiv – auch an Silvester.
Alle Vorstellungen werden bewirkt (vom Einlass bis Beginn, in der Pause und
danach; bei Musikveranstaltungen durchgehend).



Wirtshaus zum Isartal

77 21 21 Reservierung
ab 17.00 Uhr

77 50 01 Reservierungsband
Tag und Nacht

www.wirtshaus-zum-isartal.de
info@wirtshaus-zum-isartal.de
www.zum-blinden-engel.de

Musikbühne, Erlebnistheater, Kleinkunst, Erlebnisgastronomie...
Bar, Bühne, Festsaal, Nebenräume für Ihre Veranstaltungen

Claus B. Sadrawetz, Brudermühlstraße 2, 81371 München



Chinesischer Pavillon

„Setz' Dich hin und tue nichts“

Fernöstliche Leichtigkeit des Seins im Isartaler Biergarten.

In der grünen Oase des Isartaler Biergartens kann man einen Original chinesischen Bambuspavillon bewundern.

Yang Chen Liu, ein in China berühmter Bambusflechtmeister fertigte diesen sechseckigen Pavillon, eine kleine Brücke, sowie eine Sitzgruppe in Handarbeit an.

Die Hanns Seidel Stiftung, München, übernahm für die Exempla 2002 die Organisation dieses Beitrags für die Handwerksmesse in München.

Dem Wirtshaus zum Isartal ist es gelungen, dieses Meisterstück seinen Biergartenbesuchern zu präsentieren.

Die erschöpften Flaucher-Jogger, die ermüdeten Radfahrer und die neugierigen Fußgänger können sich an der alten chinesischen Flechtkunst erfreuen und in Ruhe, umgeben von chinesischem Flair, am Bambuspavillon ihr bayrisches Bier trinken.

Frei nach einem chinesischen Sprichwort: „Setz' Dich hin und tue nichts!“.

... Münchens schönster Wirtsgarten ...

Vielen Dank, Sie haben uns wieder gewählt!

Seit Jahren auf den ersten Plätzen bei den AZ-Biergartenwahlen:

2001 Platz 2 der Wirtsgärten, 2002 Platz 2 der Wirtsgärten, Platz 3 der Biergärten

2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008: Platz 1 schönster Wirtsgarten, Platz 2 der Biergärten. **Wählen Sie uns auch dieses Jahr wieder!**

Internet

Im Lokal an der Bar oder im Biergarten können Sie im Internet surfen!

Dort können Sie in aller Ruhe Ihre Mails abrufen, durchs Netz surfen oder unsere Internetseiten www.wirtshaus-zum-isartal.de anschauen!

Mit Highspeed-Internet und Wireless-Lan-Zugang

Unser Lokal ist mit einem Wireless-Lan-Zugang ausgestattet.

Sie können also mit Ihrem Laptop bei uns im Lokal, Saal und sogar im Biergarten im Internet surfen!

Nutzen Sie unseren einfachen Service.

Veranstaltungen

Vergessen Sie nicht, unser aktuelles Programmheft mitzunehmen.

Genießen Sie unser neu renoviertes Theater – auch für Firmen- oder Privatveranstaltungen. Oder genießen Sie unser Essen im Dunklen:

www.zum-blinden-engel.de



Frühstück

Samstag, Sonntag und Feiertage 10.00 bis 13.00 Uhr, Montag bis Freitag 11.00 bis 13.00 Uhr!
Nur im Lokal – nicht im Saal oder bei Veranstaltungen! Bitte beachten Sie, daß wir in Verbindung mit Frühstück keine Gutscheine akzeptieren!

| | € |
|--|-------|
| „Großmarkt“ Hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, Semmeln | 4,10 |
| „Giesinger“ 2 Stück Weißwürste, süßer Senf, Breze, 1 Weißbier 0,5 l (statt Kaffee) | 6,70 |
| „Isarvorstadt“ weichgekochtes Landei, Käse ^a , Schinken ^b , hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, frische Obstdeko, gemischter Brotkorb ^a | 7,10 |
| „Sendlinger“ Kräuterrührei mit Tomaten, Salami ^b , Tomaten, Mozzarella, Butter, frische Früchte, Brotkorb ^a | 8,70 |
| „Thalkirchner“ Glas Prosecco 0,1 l, Glas Orangensaft 0,1 l, Räucherlachs ²⁰ , Schinken ^b , Salami ^b , Käse ^a , Tomaten, Gurken, Früchte, Müsli, 1 gek. Landei, Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb ^a ab 2 Personen – pro Person | 12,70 |

Zu jedem Frühstück servieren wir ein Haferl Kaffee, Milchkaffee oder Tee.

Zusätzliches zum Frühstück

| | |
|--|------|
| Portion Butter, Landei, Honig oder Marmelade | 1,10 |
| Früchtemüsli mit Milch | 2,60 |
| Portion Schinken ^b , Käse ^a oder Salami ^b | 2,60 |
| Portion Räucherlachs ²⁰ oder frische Früchte | 3,60 |
| 2 Rühr- oder Spiegeleier (mit Schinken ^b) | 4,60 |

Frisch gebacken

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

| | |
|--|------|
| Ofenfrische Breze | 0,80 |
| Ofenfrische Semmel | 0,60 |
| 2 Scheiben Brot ^a | 0,80 |
| Butterbreze zum Selbststreichen | 1,60 |
| Baguette | 1,60 |
| Gemischter Brotkorb ^a (Hausbrot, Semmeln, Baguette) | 2,70 |



Aktionsangebote

Aktionstage im Lokal! 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!

Wochenaktionen

| | | € |
|----------------------------------|--|---------|
| Montags Chillitag: | Chilli con Carne | 6,00 |
| Dienstags Schnitzelalarm: | Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat Münchener Schnitzel mit Bratkartoffeln | je 7,00 |
| Mittwochs Burgeralarm: | Isartal Burger mit Pommes Isartaler Cheeseburger mit Pommes Schnitzelburger mit Pommes Steakburger mit Pommes Burger mit Putensteak und Pommes | je 8,00 |
| Sonntags ab 12.00 Uhr | Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat ³ | 10,70 |

Mittagsangebot

| | | |
|-------------------------|--|------|
| Montag – Freitag | (außer an Feiertagen) 11.00 – 15.00 Uhr täglich wechselnd 3 verschiedene Mittagsteller ab | 5,00 |
|-------------------------|--|------|

Nachmittagsaktion

| | | |
|-------------------------|--|------|
| Montag – Freitag | von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr (außer an Feiertagen) Haferl Kaffee und 1 Stück Kuchen ^c | 3,90 |
|-------------------------|--|------|

**Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!
Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 22.30 Uhr!**



Speisekarte

Aus der Suppenküche

| | € |
|---|------|
| Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle ^b | 3,60 |
| Hausgemachte Tagessuppe | 3,60 |
| Gulaschsuppe, hausgemacht in der Terrine, Hausbrot ^a | 4,60 |

Aus der Wurstküche

| | |
|---|---------------------|
| 2 Weißwürste | (à Stück 1,70) 3,40 |
| 2 Paar Wiener ^b mit Brot ^a und Senf | 4,70 |
| 6 St. Nürnberger ^b auf Sauerkraut, Brot ^a | 5,70 |
| 1 Currywurst ^b mit Pommes | 5,70 |

Zur Brotzeit

| | |
|---|------|
| Isartaler Wurstsalat ^b , Brot ^a | 5,70 |
| Schweizer Wurstsalat ^b , Brot ^a | 6,70 |
| Obatzda mit roten Zwiebelringen, Garnitur und Brot ^a | 6,70 |
| Kalter Braten mit Essiggurke ¹⁶ , Meerrettich, Senf und Brot ^a | 7,70 |
| „Isartaler Brotzeitbrettl“ Schinken ^b , Wurst ^b , Käse ¹ , Obatzda, Kalter Braten, Butter, Brot ^a | 9,70 |

Gesundes, Salziges und Leckeres

| | |
|--|--------------|
| Kleiner gemischter Marktsalat, Speckkrautsalat ³ oder | |
| Hausgemachter Kartoffelsalat | Portion 3,10 |
| „Bauernsalat“ Schafskäse, Oliven ⁶ , Peperoni, Zwiebeln auf Marktsalaten, Baguette | 9,70 |
| Salatteller „Puttenkuchl“ mit gebratenen Putenstreifen, Baguette | 11,70 |
| Räucherlachs ²⁰ an Röstitalern, Salatgarnitur, Zwiebeln und Meerrettich ¹ | 11,70 |
| „Brezensalat, mit abgerösteten Brezenstreifen und Kernen, Kürbiskernöl | 11,70 |
| Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Putenstreifen mit Salatgarnitur | 11,70 |
| Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Räucherlachs ²⁰ mit Salatgarnitur | 11,70 |
| Salat „Nizza“ Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Blattsalaten, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven ⁶ , Peperoni, Baguette | 12,70 |

Vegetarisches

| | |
|--|------|
| Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast, Salatgarnitur | 7,70 |
| Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepflanne | 8,70 |
| Kässpatz'n mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat | 8,70 |

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!

Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!



Speisekarte

Klassiker und Deftiges aus dem Bratrohr

| | € |
|---|-------|
| „Isartaler Gröstl“ Bratkartoffeln mit Schweinefleisch und Spiegelei | 7,70 |
| Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat ³ | 9,70 |
| Gulasch vom Rind mit Butternudeln | 9,70 |
| Putensteak natur mit gebratenem Gemüse, Rösti und Kräuterbutter | 11,70 |
| Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln | 15,70 |
| Pfefferlende vom Rind, auf Pariser Pfefferrahm mit knusprigen Rösti | 15,70 |
| Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und Pommes | 15,70 |

Omas Schnitzelpfanne

| | |
|---|------|
| Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Pommes | 8,70 |
| Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit hausgemachtem Kartoffelsalat | 8,70 |
| „Münchner Schnitzel“ Schweineschnitzel in einer knusprigen Meerrettich- und Dijonsenfhülle mit Bratkartoffeln | 9,70 |

Aus See und Meer

| | |
|--|-------|
| Gebackenes Fischfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat | 8,70 |
| Pangasiusfilet (asiat. Haiwels) vom Grill mit Limettencreme und Petersilienkartoffel | 10,70 |

Für unsere Kleinen (nicht im Saal oder bei Veranstaltungen, nur für Kinder!!!)

| | |
|---|------|
| „Pumuckl“, Kartoffelknödel mit Sauce | 3,10 |
| „Heidi“ Spätzle mit Sauce | 3,10 |
| „Flip“ Teller Pommes | 4,20 |
| „Biene Maja“ Kinderschnitzel mit Pommes | 6,70 |
| „Pinocchio“ Kinderschweinebraten mit Knödel | 6,70 |

Besondere Wünsche versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen.

Aber bitte beachten Sie, dass dies nicht immer möglich ist.

| | |
|--|------|
| Extra Beilage, wie 1 Knödel, Sauce, Gemüse, Sauerkraut | 3,10 |
| Teller Pommes | 4,20 |

Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!

**Das aktuelle Kuchenangebot sehen Sie in unserer Kuchenvitrine oder
fragen Sie unser Team! Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 22.30 Uhr!**



Dessert/Eis/Kuchen

| Desserts | € |
|---|------|
| Apfelstrudel mit Vanillesauce ^b , Sahnehaube | 4,60 |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis ^d und Sahne | 4,60 |

| Eis | |
|--|------|
| Gemischtes Eis ^d ohne Sahne | 3,30 |
| Gemischtes Eis ^d mit Sahne | 4,30 |

| Eiskaffee | |
|---|------|
| Aromatischer Kaffee mit Vanille-Eis ^d und Sahnehaube | 4,10 |

| Eisschokolade | |
|---|------|
| Köstliches Schokoladengetränk mit Vanille-Eis ^d , Sahnehaube | 4,10 |

| „Coup Danmark“ | |
|---|------|
| Cremiges Vanille-Eis ^d mit Sahne und Schokosauce | 5,10 |

| „Eis und Heiß“ | |
|---|------|
| Vanille-Eis ^d , heiße Himbeeren, Sahne | 6,60 |

| Extra | |
|------------------------------|------|
| Kugel Eis ^d extra | 1,10 |
| Extra Schlagsahne | 1,00 |

Wir verwenden Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, Fruchteiscreme und Fruchteis^d!

| Eraclea Extrakarte | |
|--|------|
| Schokofondue ^d in verschiedenen Geschmacksrichtungen mit Gebäck (nach Angebot) | 9,60 |

Abbildungen der Eisbecher auf der letzten Seite.

Kuchen

Das aktuelle Kuchenangebot^c sehen Sie in unserer Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Team!

Inhaltsstoffe siehe Aushang Kuchenvitrine

| | | |
|--|-------|------|
| Auszogne, ofenfrisch (dauert etwas länger, wird frisch gebacken) | Stück | 1,60 |
| Kuchen ^c , nach Angebot | Stück | 2,60 |
| Torten ^c , nach Angebot | Stück | 3,10 |

c) Kuchen: 1, 2, 4, 8, 11

d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19



Getränke

Augustiner Biere

| | € |
|--|---------------|
| Maß Helles | 1,00 l 6,60 |
| Helles vom Fass | 0,50 l 3,30 |
| „Schnitt“ Helles | vom Fass 2,80 |
| Kleines Helles | vom Fass 2,80 |
| Radler-Maß | 1,00 l 6,60 |
| Radler | 0,50 l 3,30 |
| Edelstoff | vom Fass 3,60 |
| „Edelschnitt“ | vom Fass 2,80 |
| Kleines Edelstoff | vom Fass 2,80 |
| Pils | vom Fass 3,30 |
| Dunkles | vom Fass 3,60 |
| Kleines Dunkles | vom Fass 2,80 |
| Weißbier | 0,33 l 3,00 |
| Weißbier | 0,50 l 3,60 |
| Russen-Maß | 1,00 l 7,20 |
| Russen-Halbe | 0,50 l 3,60 |
| Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg | 0,50 l 3,60 |
| Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg | 0,50 l 3,60 |

Alkoholfreie Biere

| | |
|---|-------------|
| Clausthaler Helles | 0,50 l 3,60 |
| Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg | 0,50 l 3,60 |
| Alkoholfreie Radler-Maß | 1,00 l 7,20 |

Saisonbiere

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Heller Bock/Maximator/Wiesenbier | 0,50 l 3,60 |
|----------------------------------|-------------|

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

| | |
|----------|-------------|
| Holzfass | 30 l 198,00 |
| Holzfass | 50 l 330,00 |

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

Alkoholfreie Getränke

| | |
|---|----------------------------|
| Tafelwasser | 0,40 l 2,60 |
| Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“ | Gourmetflasche 0,25 l 2,60 |
| Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“ | Gourmetflasche 0,75 l 7,10 |
| Adelholzener Classic, Mineralwasser | Gourmetflasche 0,25 l 2,60 |
| Adelholzener Classic, Mineralwasser | Gourmetflasche 0,75 l 7,10 |
| Zitronenlimo groß ¹ | 0,50 l 3,20 |
| Zitronenlimo klein ¹ | 0,25 l 2,60 |
| Cola Mix ^{1,3,9} | 0,50 l 3,30 |
| Cola Mix ^{1,3,9} | 0,25 l 2,80 |
| Pepsi Cola ^{1,3,9} | 0,20 l 2,60 |
| Pepsi Cola Light ^{1,3,9} | 0,20 l 2,60 |
| Tonic Water ¹⁰ | Flasche 0,20 l 2,60 |
| Ginger Ale ¹ | Flasche 0,20 l 2,60 |
| Bitter Lemon ¹⁰ | Flasche 0,20 l 2,60 |
| Apfelsaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft oder Orangensaft | 0,20 l 2,60 |
| Ananassaft oder Kirschsaft | 0,20 l 2,60 |
| Johannisbeersaft rot | 0,20 l 2,60 |
| Apfelsaft-Schorle | 0,40 l 3,20 |
| Orangensaft-Schorle | 0,40 l 3,20 |
| Johannisbeersaft-Schorle rot | 0,40 l 3,20 |
| Ananassaft-Schorle oder Kirschschorle | 0,40 l 3,20 |
| Rhabarbersaft-Schorle | 0,40 l 3,20 |
| Holunderblüten-Schorle | 0,40 l 3,20 |
| Maracujasaftschorle | 0,40 l 3,20 |
| alle kleinen Schorlen | 0,20 l 2,60 |



Spirituosen

Aperitifs

| | € |
|--------------------------------------|------|
| Ramazzotti | 2,70 |
| Pernod | 2,70 |
| Campari ¹ | 3,50 |
| Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry | 3,00 |
| Aperol ¹ | 3,00 |
| Sherry | 3,50 |

Bitters

| | | |
|---------------------------------|------|------|
| Fernet Branca oder Fernet Menta | 2 cl | 2,70 |
| Jägermeister | 2 cl | 2,70 |
| Averna | 2 cl | 2,70 |

Klare und Brände

| | | |
|-------------------------------|------|------|
| Bodenseeobstler | 2 cl | 2,70 |
| Gebirgsenzian | 2 cl | 2,70 |
| Zwetschgenwasser | 2 cl | 2,70 |
| Aquavit | 2 cl | 2,70 |
| Ouzo | 2 cl | 2,70 |
| Williamsbirne | 2 cl | 2,70 |
| Edel Williamsbirne | 2 cl | 4,50 |
| Kirschwasser | 2 cl | 2,70 |
| Himbeergeist | 2 cl | 2,70 |
| Mirabellenbrand | 2 cl | 2,90 |
| Grappa von der Proseccotraube | 2 cl | 3,50 |

Liköre

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

Weinbrand

| | | |
|--------------|------|------|
| Asbach Uralt | 2 cl | 2,80 |
| Metaxa | 2 cl | 2,80 |

Cognac

| | | |
|--------------------------------|------|------|
| Hennessy oder Remy Martin VSOP | 2 cl | 3,30 |
| Gin Dry Gin | 2 cl | 2,80 |

Wodka

| | | |
|------------------------|------|------|
| Moskovskaya | 2 cl | 2,80 |
| Tequila weiß oder gold | 2 cl | 2,80 |

Rum

| | | |
|---------------|------|------|
| Rum Hausmarke | 2 cl | 2,30 |
| Bacardi Rum | 4 cl | 5,50 |

Whisky & Whiskey

| | | | |
|------------------|---------------|------|------|
| Bourbon | Jim Beam | 4 cl | 6,00 |
| Tennessee | Jack Daniel's | 4 cl | 6,60 |

| | | | |
|---------------|--------------------------|------|------|
| Scotch | Johnnie Walker Red Label | 4 cl | 6,00 |
| Malt | Glenfiddich | 4 cl | 6,60 |



Weine

Weinschorlen

| | | klein | 0,2 l | 2,90 | € |
|--|--|-------|-------|------|---|
| | | groß | 0,4 l | 4,50 | |

Weißweine offen

| | | |
|--|-------|-------|
| Grüner Veltliner Landwein, Österreich, fruchtig, spritzig, trocken | 0,2 l | 3,90 |
| Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch | 0,2 l | 0,2 l |
| 4,90 | | |
| Simons blanc, Südafrika Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, knackig frisch, fruchtig | 0,2 l | 5,30 |
| Choncha y Toro, Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken | 0,2 l | 5,30 |
| Lugana D.O.C. „Ca Maiol“ Gardasee Provenza, delikat, Mandelnote, trocken | 0,2 l | 5,60 |

Flaschenweine weiß

| | | |
|---|--------|-------|
| Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch | 0,75 l | 18,00 |
| Simonsblanc | | |
| Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, Südafrika, knackig, frisch, fruchtig | 0,75 l | 19,80 |
| Choncha y Toro | | |
| Chardonnay „Central Valley“, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken | 0,75 l | 19,80 |
| Lugana D.O.C. „Ca Maiol“ | | |
| Gardasee Lombardei, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken | 0,75 l | 21,00 |
| Castello Banfi Chardonnay D.O.C. | | |
| „Fontanelle“ Toscana, intensiv, fruchtig, leichte Holznote, trocken | 0,75 l | 48,50 |

Rosé offen

| | | |
|--|-------|------|
| Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken | 0,2 l | 5,30 |
|--|-------|------|

Flaschenwein rosé

| | | |
|---|--------|-------|
| Choncha y Toro | | |
| Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, blumiges Bukett, trocken | 0,75 l | 19,80 |

Rotweine offen

| | | |
|--|-------|------|
| Merlot D.O.C., Italien, jung, dezent, würzig, rund | 0,2 l | 3,90 |
| Simonsrood – Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll | 0,2 l | 5,30 |
| Corvina Garda D.O.C., Cantina di Custoza, Italien, weich, mild, duftvoll | 0,2 l | 5,30 |
| Syrah – Choncha y Toro „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken | 0,2 l | 5,60 |

Flaschenwein rot

| | | |
|---|--------|-------|
| Corvina Garda D.O.C., Italien, weich, mild, duftvoll | 0,75 l | 19,80 |
| Simonsrood | | |
| Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll | 0,75 l | 19,80 |
| Choncha y Toro | | |
| Syrah „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken | 0,75 l | 21,00 |
| Castello Banfi, Brunello di Montalcino D.O.C.G, | | |
| Toscana, Barrique, intensiv, voll, samtig, trocken | 0,75 l | 68,50 |

Flaschenweine 0,5 l, weiß

| | | |
|---|-------|-------|
| Versus Chenin, Sauvignon blanc, Südafrika, frisch, Fruchtaroma, trocken | 0,5 l | 16,50 |
|---|-------|-------|

Flaschenweine 0,5 l, rot

| | | |
|---|-------|-------|
| Versus Merlot/Shiraz Südafrika tiefes Rot, würzig weiche Fruchtaromen | 0,5 l | 17,50 |
|---|-------|-------|



| Sekt und Champagner | | | € |
|--|---------|---------|-------|
| Prosecco | Glas | 0,10 l | 3,30 |
| Prosecco, mit Aperol | Glas | 0,10 l | 4,00 |
| Prosecco, mit Hollersirup | Glas | 0,10 l | 4,00 |
| Proseccoschorle | Glas | 0,25 l | 4,00 |
| Prosecco | Baby | 0,20 l | 6,40 |
| Prosecco | Flasche | 0,75 l | 19,50 |
| Schlumberger | Baby | 0,20 l | 8,00 |
| Schlumberger | Flasche | 0,75 l | 30,00 |
| Veuve Clicquot | Flasche | 0,375 l | 38,00 |
| Veuve Clicquot | Flasche | 0,75 l | 60,00 |
| Longdrink (4 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt) | | | 7,00 |
| Rüscherl (2 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt) | | | 3,00 |

Cocktails – siehe auch Cocktailbarkarte!

| | | |
|---|--|------|
| Caipirinha – Rum, Limette, brauner Zucker | | 7,70 |
| Caipirosca – Wodka, Limette, brauner Zucker, | | 7,70 |
| Piña Colada – Ananassaft, Rum, Cocosmilch, Cocossirup | | 7,70 |
| Planters Punch – Orangen-, Zitronen- und Ananassaft, Rum, | | |
| Maracuja-Nektar, Zitronensaft, Angostura-Bitter, Grenadine-Sirup ^{1,2} | | 7,70 |
| Mai Tai – Orangen- und Ananassaft, Rum, Limes Juice, Limettensaft, Mandelsirup ² | | 7,70 |

Energiedrinks

| | | |
|---------------------------|--------|------|
| Red Bull ^{14,10} | 0,25 l | 3,50 |
|---------------------------|--------|------|

Jägermeister

| | | |
|--|------|------|
| Jägershot eiskalt, 20 Grad minus aus der Jägermaschine | 2 cl | 2,70 |
| Jäger on Ice | 4 cl | 5,40 |

Heiße Getränke

| | | |
|------------------------------------|--------|------|
| Espresso | Tasse | 2,00 |
| Espresso doppelt | Tasse | 3,80 |
| Kaffee | Tasse | 2,20 |
| Kaffee | Haferl | 2,90 |
| Cappuccino | Tasse | 3,00 |
| Milchkaffee | Haferl | 3,00 |
| Große Latte Macchiato | Glas | 3,80 |
| Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen | Haferl | 3,80 |
| Tee | Haferl | 2,90 |
| Tee mit Rum | Haferl | 4,60 |
| Glühwein | Haferl | 3,30 |
| Grog (4 cl Rum) | Haferl | 4,60 |

Getränke je nach Saison – aus den ausliegenden Sonderkarten

| | | |
|-----------------------------------|--------|------|
| Trinkschokolade siehe Sonderkarte | Tasse | 3,80 |
| Tees siehe Sonderkarte | Haferl | 2,90 |

Zusatzstoffe Die Zahlen hinter den Speisen und Getränken beziehen sich auf die Zusatzstoffe, die hier erläutert werden!

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 9) koffeinhaltig | 17) mit Verdickungsmittel |
| 2) mit Konservierungsstoff | 10) chininhaltig | 18) mit Emulgator |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 11) mit Süßungsmittel | 19) mit Stabilisator |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 12) enthält eine Phenylalaninquelle | 20) mit Rauch |
| 5) geschwefelt | 13) gewachst | a) Brot: 2, 8, 18 |
| 6) geschwärtz | 14) mit Taurin | b) Wurstwaren: 1, 2, 3, 4, 7, 18 |
| 7) mit Phosphat | 15) mit Sulfit | c) Kuchen: 1, 2, 4, 8, 11 |
| 8) mit Milcheiweiß | 16) mit Säuerungsmittel | d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19 |

Zertifizierungen unserer Lieferanten und Produkte sind an der Theke einsehbar!





AUGUSTINER:
Bräumühlen
gegründet 1328



Apfelstrudel mit Vanilleeis^d
und Sahne 4,60 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce^d 4,60 €



Gemischtes Eis^d mit Sahne 4,30 €
Gemischtes Eis^d ohne Sahne 3,30 €



Eiskaffee
Aromatischer Kaffee mit
Vanille-Eis^d und Sahnehaube
4,10 €



„Coup Danmark“
Cremiges Vanille-Eis^d mit Sahne
und Schokosauce **5,10 €**

4,10 €

Eisschokolade
Köstliches Schokoladengetränk
mit Vanille-Eis^d, Sahnehaube



„Eis und Heiß“
Vanille-Eis^d, heiße Himbeeren,
Sahne **6,60 €**

Zusatzstoffe Eiscreme d): 1, 16, 18, 19



Wirtshaus zum Isartal

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

kleine Tageskarte

Wenn mal besonders viel los ist, können wir Ihnen nur einen kleinen Auszug aus der großen Speisenkarte anbieten!

| | | € |
|--|-------|-------|
| Aus Omas Saftladen | | |
| Rhabarberschorle | 0,4 l | 3,20 |
| Aus der Suppenküche | | |
| Tagessuppe | | 3,60 |
| Leberspätzlesuppe ^b | | 3,60 |
| Gulaschsuppe mit Brot ^a | | 4,60 |
| Brotzeit | | |
| Isartaler Wurstsalat ^b , Brot ^a | | 5,70 |
| Schweizer Wurstsalat ^b mit Käse, Zwiebeln, Brot ^a | | 6,70 |
| Obatzda mit Zwiebelringen, Garnitur und Brot ^a | | 6,70 |
| Salziges und Leckeres | | |
| Salat mit gebratenen Putenstreifen, Baguette | | 11,70 |
| Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Räucherlachs ²⁰ , Salatgarnitur | | 11,70 |
| Vegetarisches | | |
| Camembert, geb., an Salatgarnitur mit Preiselbeeren, Toast | | 7,70 |
| Kässpätz'n mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat | | 8,70 |
| Für den großen Hunger | | |
| Gulasch vom Rind mit Butternudeln | | 9,70 |
| Isartaler Schweinebraten, Kartoffelknödel und Krautsalat ³ | | 9,70 |
| Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln | | 15,70 |
| Pfefferlende mit Rösti und Pfefferrahm | | 15,70 |
| Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes | | 15,70 |
| Omas Schnitzelpfanne | | |
| Schnitzel „Wiener Art“, vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat | | 8,70 |
| Zum Naschen | | |
| „Coup Danmark“ | | |
| Cremiges Vanille-Eis ^d mit Sahne und Schokosauce | | 5,10 |
| Frisch gebacken | | |
| Frische Breze | | 0,80 |
| Auszog'ne | | 1,60 |
| Baguette | | 1,60 |



Getränke

Augustiner Biere

| | | € |
|--|----------|-------------|
| Maß Helles | vom Fass | 1,00 l 6,60 |
| Helles vom Fass | vom Fass | 0,50 l 3,30 |
| „Schnitt“ Helles | vom Fass | 2,80 |
| Kleines Helles | vom Fass | 0,25 l 2,80 |
| Radler-Maß | | 1,00 l 6,60 |
| Radler | | 0,50 l 3,30 |
| Edelstoff | vom Fass | 0,50 l 3,60 |
| „Edelschnitt“ | vom Fass | 2,80 |
| Kleines Edelstoff | vom Fass | 0,25 l 2,80 |
| Pils | vom Fass | 0,30 l 3,30 |
| Dunkles | vom Fass | 0,50 l 3,60 |
| Kleines Dunkles | vom Fass | 0,25 l 2,80 |
| Weißbier | | 0,33 l 3,00 |
| Weißbier | | 0,50 l 3,60 |
| Russen-Maß | | 1,00 l 7,20 |
| Russen-Halbe | | 0,50 l 3,60 |
| Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg | | 0,50 l 3,60 |
| Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg | | 0,50 l 3,60 |

Alkoholfreie Biere

| | | |
|---|--|-------------|
| Clausthaler Helles | | 0,50 l 3,60 |
| Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg | | 0,50 l 3,60 |
| Alkoholfreie Radler-Maß | | 1,00 l 7,20 |

Saisonbiere

| | | |
|----------------------------------|--|-------------|
| Heller Bock/Maximator/Wiesenbier | | 0,50 l 3,60 |
|----------------------------------|--|-------------|

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

| | | |
|----------|------|--------|
| Holzfass | 30 l | 198,00 |
| Holzfass | 50 l | 330,00 |

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

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|----------------|------------------|
| Tafelwasser | | 0,40 l 2,60 |
| Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“ | Gourmetflasche | 0,25 l 2,60 |
| Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“ | Gourmetflasche | 0,75 l 7,10 |
| Adelholzener Classic, Mineralwasser | Gourmetflasche | 0,25 l 2,60 |
| Adelholzener Classic, Mineralwasser | Gourmetflasche | 0,75 l 7,10 |
| Zitronenlimo groß ¹ | | 0,50 l 3,20 |
| Zitronenlimo klein ¹ | | 0,25 l 2,60 |
| Cola Mix ^{1,3,9} | | 0,50 l 3,30 |
| Cola Mix ^{1,3,9} | | 0,25 l 2,80 |
| Pepsi Cola ^{1,3,9} | 0,20 l | 2,60 0,40 l 4,60 |
| Pepsi Cola Light ^{1,3,9} | | 0,20 l 2,60 |
| Tonic Water ¹⁰ | Flasche | 0,20 l 2,60 |
| Ginger Ale ¹ | Flasche | 0,20 l 2,60 |
| Bitter Lemon ¹⁰ | Flasche | 0,20 l 2,60 |
| Apfelsaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft oder Orangensaft | | 0,20 l 2,60 |
| Ananassaft oder Kirschaft | | 0,20 l 2,60 |
| Johannisbeersaft rot | | 0,20 l 2,60 |
| Apfelsaft-Schorle | | 0,40 l 3,20 |
| Orangensaft-Schorle | | 0,40 l 3,20 |
| Johannisbeersaft-Schorle rot | | 0,40 l 3,20 |
| Ananassaft-Schorle oder Kirschschorle | | 0,40 l 3,20 |
| Rhabarbersaft-Schorle | | 0,40 l 3,20 |
| Holunderblüten-Schorle | | 0,40 l 3,20 |
| Maracujasaftschorle | | 0,40 l 3,20 |
| alle kleinen Schorlen | | 0,20 l 2,60 |



Biergartenzeit im Isartal

| | | € |
|--|-------|-------|
| Aperitif | | |
| Hugo auf Eis, mit Weinschorle, Hollersirup, Minze | 0,2 l | 4,50 |
| Spritz, Weinschorle oder Prosecco mit Aperol | 0,2 l | 4,50 |
| Bier mal anders | | |
| Hollerreidl | 0,5 l | 3,60 |
| Getränkertipp | | |
| Eistee | 0,4 l | 3,20 |
| Unser Weintipp | | |
| Wein der Woche nach Angebot, weiß oder rot (siehe Tafel) | 0,2 l | 3,90 |
| Aus Omas Suppenkucherlverzeichnis | | |
| Hausgemachte Tagessuppe | | 4,10 |
| Salatiges | | |
| Mozzarella und Tomate in Balsamicoessig, Baguette | | 8,70 |
| Gebackene Champignons auf Salaten der Saison, Baguette | | 9,70 |
| Brotzeit | | |
| Pressack rot/weiß mit Musik (Essig, Öl, Zwiebeln) und Brot | | 7,70 |
| Selbergemachte Bratensülze mit Hausbrot | | 7,70 |
| Emmentaler, Essiggurke, Radieschen und Brot | | 8,70 |
| Unser Schmankerlangebot | | |
| Abgebrünter Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat | | 7,70 |
| Knödelgröstl an Salatgarnitur | | 7,70 |
| Portion Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel Sauerkraut Sauce | | 8,70 |
| Ungarisches Gulasch vom Rind mit Butternudeln | | 9,70 |
| Putenschnitzel, paniert, mit Pommes | | 9,70 |
| Barbecue-Spareribs mit Barbecuesauce und Baguette | | 10,70 |
| Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Pommes und Zitronenspalten im Körbchen, Röstpetersilie | | 10,70 |
| Jägerbraten vom Schwein mit Schwammerlsauce und Spätzle | | 11,70 |
| Aus dem See | | |
| Filet vom Zander mit Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln auf Zitronenrahm | | 12,70 |
| TexMex | | |
| Chilli con Carne | | 7,70 |
| Unser Tipp Grillteller | | |
| Rinderlende, Schweinefilet, Putenbrustfilet und Grillwürstel mit Pommes | | 18,70 |
| Zum Naschen | | |
| Marillenstrudel mit Zimt-Zucker, Vanillesauce | | 5,70 |
| Kaiserschmarrn mit Apfelmus | | 10,70 |
| Das Likörchen danach | | |
| Sonnenverwöhnter Blutorangenlikör | 2 cl | 3,00 |
| Bierlikör | 2 cl | 3,00 |



unser Tipp

| | € |
|--|-------|
| Chilli con Carne | 8,70 |
| Burger mit Pommes | 10,70 |
| Cheeseburger mit Pommes | 11,70 |
| Chilliburger mit Chilli con Carne und Pommes | 12,70 |
| Steakburger mit Pommes | 13,70 |

Aktionen

| | | |
|----------------------------------|---|---------|
| Montags Chillitag: | Chilli con Carne | 6,00 |
| Dienstags Schnitzelalarm: | Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes | |
| | Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat | |
| | Münchener Schnitzel mit Bratkartoffeln | je 7,00 |
| Mittwochs Burgeralarm: | Isartal Burger mit Pommes | |
| | Isartaler Cheeseburger mit Pommes | |
| | Schnitzelburger mit Pommes | |
| | Steakburger mit Pommes | |
| | Burger mit Putensteak und Pommes | je 8,00 |
| Sonntags ab 12.00 Uhr: | Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat | 10,70 |

Wirtshaus zum Isartal



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

Spargelkarte

(zur Spargelzeit)

| | | € |
|---|-------|------|
| Aperitif | | |
| Sprizz, Weinschorle mit Aperol auf Eis | 0,2 l | 4,50 |
| Isar-Sprizz, Prosecco mit Aperol auf Eis | 0,2 l | 4,50 |
| Biertipp | | |
| Hollerreidl | 0,5 l | 3,60 |
| Getränkertipp | | |
| Haferl Eraclea-Schokolade ^d , nach Angebot (siehe Tafel) | | 2,50 |
| Unser Weintipp | | |
| Wein der Woche nach Angebot, weiß oder rot (siehe Tafel) | 0,2 l | 3,90 |

Spargelzeit im Isartal

Aus Omas Suppenkucherlverzeichnis

| | |
|--------------------------------|------|
| Hausgemachte Spargelcremesuppe | 4,10 |
|--------------------------------|------|

Unser Spargel-Schmankerlangebot

| | |
|---|-------|
| Frischer Spargel mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter | 9,70 |
| Frischer Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise | 10,70 |
| Frischer Spargel mit Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise | 12,70 |
| Frischer Spargel mit Putensteak, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise | 13,70 |
| Frischer Spargel mit Räucherlachs ²⁰ , Röstitalern und Sauce Hollandaise | 14,70 |
| Frischer Spargel mit Fischfilet, Salzkartoffeln und Limetten-Hollandaise | 15,70 |

Extras

| | |
|----------------------------|------|
| Portion Hollandaise, extra | 2,70 |
| Portion zerlassene Butter | 1,70 |

Unser Tipp

| | |
|--|-------|
| Frischer Spargel mit Rinderlende, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise | 17,70 |
| Schmankerlteller vom Grill: Rinderlende, Schweinefilet, Putenbrustfilet und Grillwürstel, mit frischem Spargel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise | 21,70 |

Zum Naschen

| | |
|---|-------|
| Marillenstrudel mit Zimt-Zucker, Vanillesauce | 5,70 |
| Großer Kaiserschmarrn mit Apfelmus | 10,70 |

Das Likörchen danach

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Sonnenverwöhnter Blutorangenlikör | 2 cl 3,00 |
| Bierlikör | 2 cl 3,00 |



Wirtshaus zum Isartal



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

fischkarte

(für die Fischtage: Karfreitag, Aschermittwoch...)

€

Suppen

| | |
|--|------|
| Klare Fischsuppe mit Knoblauchbaguette | 4,70 |
| Fischcremesuppe mit Scampis und Baguette | 5,70 |

Vorspeisen

| | |
|---|------|
| Fischterrine Isartal mit frischem Gemüse, Spätzle und Kräutern | 8,70 |
| Marinierter Pangasius sauer | 6,70 |
| Krabbencocktail auf Toast | 7,70 |

Hauptgerichte

| | |
|--|-------|
| Gebackenes Fischfilet mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat | 8,70 |
| Pangasiusfilet (asiat. Haiwels) vom Grill mit Limettencreme und Petersilienkartoffeln | 10,70 |
| Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckzwiebeln, grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln | 11,70 |
| Filet vom Zander mit Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln auf Zitronenrahm | 12,70 |
| Gebratener Zander auf Ananas-Riesling-Sauerkrautsalat mit Petersilienkartoffeln | 13,70 |
| Pochiertes Lachsfilet an Weißwein-Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln und Spinat | 13,70 |
| Isartaler Fischplatte: Zander, Lachsfilet, Scholle und Scampi an Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln und Spinat | 18,70 |

Zum Naschen

| | |
|---|-------|
| Marillenstrudel mit Zimt-Zucker, Vanillesauce | 5,70 |
| Großer Kaiserschmarrn mit Apfelmus | 10,70 |

Das Likörchen danach

| | | |
|-----------|------|------|
| Bierlikör | 2 cl | 3,00 |
|-----------|------|------|



Wirtshaus zum Isartal



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

Wiesnwochenkarte

(September bis Oktober gültig)

Aperitif

| | | € |
|----------------------------------|-------|------|
| Prosecco auf Eis, mit Aperol | 0,2 l | 4,50 |
| Spritzer, Weinschorle mit Aperol | 0,2 l | 4,50 |

Getränketipp

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| Haferl Glühwein | 0,2 l | 3,30 |
| Haferl Glühwein mit Schuss | 0,2 l | 4,00 |

Unser Weintipp

| | | |
|-----------------------------------|---------|--------------|
| Wein der Woche nach Angebot, weiß | 0,2 l | 3,90 |
| Wein der Woche | Flasche | 0,75 l 13,60 |

Wies'n-Hit

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| Augustiner Oktoberfestbier | 0,5 l | 3,50 |
| Augustiner Oktoberfestbier | 1,0 l | 7,00 |

Wies'n-Menue (gilt nur im Lokal – nicht im Saal)

| | | |
|--|--|-------|
| Pfannkuchensuppe | | |
| Portion Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel und Sauce | | |
| Krautsalat | | |
| Auszogne | | 13,60 |

Omas Wies'n-Tipp

| | | |
|--------------------------|--|------|
| Bratensülze mit Hausbrot | | 7,70 |
|--------------------------|--|------|

Aus Grill und Pfanne

| | | |
|--|--|-------|
| Portion Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel und Sauce | | 8,60 |
| Holzfällersteak vom Schwein, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln | | 10,60 |
| Gnocci mit Blattspinat und Tomatensauce überbacken | | 10,60 |
| Ochsenbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat | | 12,60 |

Unser Burgerwahn

| | | |
|---------------------------------|--|-------|
| Isartaler XXL Burger mit Pommes | | 10,60 |
| XXL Cheeseburger mit Pommes | | 11,60 |
| XXL Steakburger mit Pommes | | 13,60 |

Wies'n-Schmankerl für 2 (gilt nur im Lokal – nicht im Saal)

| | | |
|--|-------------|-------|
| Flasche, Wasser 0,75 l, Flasche Hauswein, rot oder weiß 0,75 l | | |
| Pangasiusfilet mit hausgemachten Rösti, Limettenrahm | für 2 Pers. | 30,00 |

Tagesangebot

| | | |
|---|--|------|
| Haferl Trinkschokolade nach Angebot (siehe Sonderkarte) | | 2,50 |
|---|--|------|

Das Likörchen danach

| | | |
|--|------|------|
| Bratapfelliökör, warm, mit Zimt-Sahnehaube | 2 cl | 3,00 |
|--|------|------|



Wirtshaus zum Isartal



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

Winterwochenkarte

Aperitif

| | | € |
|---|-------|------|
| Hugo auf Eis, mit Weinschorle, Hollersirup, Minze | 0,2 l | 4,50 |
| Spritz, Weinschorle oder Prosecco mit Aperol | 0,2 l | 4,50 |

Getränkertipp

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| Haferl Glühwein | 0,2 l | 3,30 |
| Haferl Glühwein mit Schuss | 0,2 l | 4,00 |

Unser Likörtipp

| | | |
|--|------|------|
| Bratapfellikör warm, mit Zimt-Sahnehaube | 2 cl | 3,00 |
| Marzipanlikör warm mit Zimt-Sahnehaube | 2 cl | 3,00 |
| Altbayrischer Bierlikör | 2 cl | 3,00 |

Aus Omas Kuchlverzeichnis

| | | |
|--|--|-------|
| Schinkennudeln mit Schinken, Zwiebeln und Ei | | 7,70 |
| Rahmschwammerl mit Semmelknödel | | 8,70 |
| Port. Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat | | 9,70 |
| Putenschnitzel, paniert, mit Pommes | | 9,70 |
| Jägerschnitzel, von der Pute mit Spätzle und Schwammerlsauce | | 11,70 |
| Jägerbraten vom Schwein mit Schwammerlsauce und Spätzle | | 11,70 |

Omas Schmankerlangebot

| | | |
|--|--|-------|
| Hirschgulasch mit Haselnußspätzle und Preiselbeeren | | 11,70 |
| Halbe Ente mit Knödel und Blaukraut | | 14,70 |
| Wirtsteller: Port. Grillhaxe und Port. Ente, Knödel und Blaukraut | | 15,70 |
| Ratsherrenpfanne: Schweinefilet auf Eierspätzle mit Schwammerlsauce und Käse überbacken | | 17,70 |
| Grillteller: Rinderlende, Schweinefilet, Putenbrustfilet und Grillwürstel mit Pommes | | 18,70 |

Zum Naschen

| | | |
|--|--|-------|
| Marillenstrudel mit Zimt-Zucker, Vanillesauce | | 5,70 |
| Großer Kaiseschmarrn mit Apfelmus | | 10,70 |
| Strudelkomposition „Surprise“ mit Vanilleeis und Sahne | | 10,70 |

Die „Herztropfen“ danach

| | | |
|-----------------------|------|------|
| Jägermeister, eiskalt | 2 cl | 2,70 |
|-----------------------|------|------|



Wirtshaus zum Isartal



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

Blind Dinner

Bei diesen Menüs sind keine Extrawünsche oder Änderungen möglich.
Zum Menü servieren wir Brot.

Vor jedem Menü servieren wir evtl. ein kleines Appetithäppchen (nicht im Preis incl., abhängig von Ihrem Gutschein/Buchung).

€

Amuse-gueule

Cocktailtomate, Gurke, Schafskäse, gefülltes Weinblatt an Basalmico-Creme

Menü 1 (Fleisch)

Vorspeise: Pilzravioli mit Antipasti auf Trüffelöl

Hauptgericht: Hähnchenbrust mit Gemüsefüllung an Karottengemüse mit Röstitaler auf Tomatensauce

Dessert: Weiße und dunkle Mousse au Chocolat, Dolce auf geeistem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Sahnehaube

49,60

Menü 2 (vegetarisch)

Vorspeise: Pilzravioli mit Antipasti auf Trüffelöl

Hauptgericht: Hausgemachtes Gemüsesteak an Kräuterschmand mit gefülltem Zucchinischiffchen, mit Schafskäse überbacken

Dessert: Weiße und dunkle Mousse au Chocolat, Dolce auf geeistem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Sahnehaube

49,60

Menü 2 (Fisch)

Vorspeise: Pilzravioli mit Antipasti auf Trüffelöl

Hauptgericht: Filet vom Zander mit Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln auf Zitronenrahm

Dessert: Weiße und dunkle Mousse au Chocolat, Dolce auf geeistem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Sahnehaube

49,60

Beispiel Surprise-Menü Blind Dinner

Für die Mutigen gibt es täglich wechselnd, saisonbedingt, ein 3-Gang-Menü zum Raten (Überraschungsmenü). Bei diesem Menü sind keine Extrawünsche oder Änderungen möglich. Bitte beachten Sie, dass das nachfolgende Surprise-Menü nur ein Beispiel ist.

Surprise-Menü (Beispiel)

Vorspeise: Krabbencocktail mit frischer Ananas und Salatbukett

Hauptgericht: Roastbeef mit Kartoffel-Gemüsegratin und Sauce Bernaise, Grilltomate oder

Rinderlende „Strindberg“ mit Zwiebel-Senfkruste, Karottengemüse, Röstitalern

Dessert: Isartaler Variation aus Dolce, auf geeistem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Sahnehaube

49,60



Wirtshaus zum Isartal



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

Menü- und Buffetvorschläge

Veranstaltung

Ihre Gäste können aus der Speisekarte auswählen, ein Menü oder vom Buffet essen. Bei mehr als 30 Personen empfiehlt es sich ein Menü, bei mehr als 80 Personen ein Buffet auszusuchen, um Wartezeiten auf das Essen zu vermeiden. Sie können sich aus den Vorschlägen oder aus der aktuellen Speisekarte ein Menü zusammenstellen. Der Menüpreis ergibt sich aus den einzelnen Bausteinen. Alle Preise in € und inkl. MwSt. und Bedienung!! Für Wünsche, Nachfragen und Änderungen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Auch bei der Unterhaltung können wir Ihnen behilflich sein – von Kabarett bis Jazz haben wir alles im Programm.

Raumbeschreibungen, Preise, aktuelle Speise- und Getränkekarte und mehr finden Sie auch im Internet:

www.wirtshaus-zum-isartal.de

Änderungen vorbehalten

Räumlichkeiten nach Absprache! Es können alle Räume gebucht werden – gegen Miete oder einem Mindestumsatz. Ist unser Theaterprogramm bereits an Ihrem Wunschtermin ausgebucht, finden wir meistens gegen Umsatzusage eine Lösung: Evtl. übernehmen Sie den Künstler für Ihre Veranstaltung, weichen in einen unserer anderen Räume aus, oder man findet den bereits gebuchten Künstler ab. Es können auch **mehrere Räumlichkeiten** gebucht werden (Aperitif im Lokal, die Hauptveranstaltung im Saal). Auch der Biergarten ist buchbar, abgeteilt oder ganz – evtl. in Verbindung mit der Räumlichkeit innen.

Dekoration: nach Wunsch, Preis nach Absprache. Servietten und Tischläufer in Wunschfarbe (rot, grün, weiß, blau) sind im Essenspreis inklusive.

Weisse Stofftischwäsche (auf Wunsch) pro Tisch 11,00

Blumen: können mitgebracht werden. Alternativ bieten wir Blumendeko an pro Tisch ab 25,00

Unser Dekorationsteam bietet Ihnen gerne besondere Dekoideen an. Preis nach Absprache

Für bayrisch/rustikal ist keine zusätzliche Deko/weisse Tischwäsche nötig.

Jahreszeitliche Deko: Weihnachten: Weihnachtsdeko mit Baum sind vorhanden. Weitere Deko auf Anfrage!

Bestuhlung: Locker an Wirtshaustischen, 6 – 8 Pers./Tisch oder nach Absprache.

Technik: Die Saaltechnik, Licht, Ton und Bühnenbenutzung sind extra abzusprechen. Die Bühnen- und Saaltechnik (alles außer Grundlicht) sind immer extra zu mieten. In unseren Räumen darf nicht getackert, geklebt oder mit Konfetti oder Glitter geworfen werden – sonst Reinigungskosten extra!

Leinwand, elektrisch (20,- € für die Benutzung); Mikro mit Lautsprecher und Verstärker 30,00 €

CD mit Anlage 40,00 €, Tontechnik 70,00 €. Theaterlicht 70,00 €. Zusätzliche Effektanlage/Disco 30,00 €.

Rauchen: ist seit 2008 in geschlossenen Räumen verboten! Für geschlossene Gesellschaft auf Anfrage!

Öffnungszeit: länger als 1.00 Uhr kostet eine zusätzliche Miete pro Std ab 1 Uhr 40,00 €

Veranstaltungszeiten über 1.00 Uhr hinaus müssen min. 3 Tage vorher abgesprochen werden.

Eingeschränkte Auswahl: ist möglich! Schnäpse, Longdrinks und Cocktails nach vorheriger Absprache!

Es darf Kaffee, Espresso oder Capuccino zur Auswahl, gereicht werden.

Unterhaltung: wird mit Ihnen abgesprochen. Kann von uns organisiert werden – nach Absprache!

Konditionen bei allen Veranstaltungen:

Zahlung: am Veranstaltungsabend in bar oder Vorauskasse. Trinkgelder bitte immer in bar!

Rechnung: Speisen und Getränke gehen auf Gesamtrechnung/Einzelzähler Sofortkasse! Auch beides möglich. Die bestellten/reservierten Personenzahlen/Essen sind fix bestellt (pro Person 1 Menü). Der Mindestumsatz entspricht wenigstens dem der bestellten Essen – fix, sofort, ohne Abzüge am Veranstaltungsabend zahlbar. Für nicht erschienene Personen kann kein Abzug erfolgen – wir haben auch einen erheblichen Ausfall durch nicht konsumierte Getränke, die uns vom erwarteten Umsatz bei einer fixen Personenzahl fehlen. Auch werden keine Essen der fehlenden Personen gutgeschrieben oder außer Haus mitgegeben. Es muss eine, uns vom Gastgeber benannte/bevollmächtigte, Person bis zum Schluss ansprechbar sein! Für alle Veranstaltungen gilt ein Mindestumsatz (alle vorbestellten Leistungen, z.B. Miete, Technik und ein vorher vereinbarter Mindestumsatz). Bei Stornierung wird der Mindestumsatz mit den vorbestellten Leistungen ohne Abzüge als Saalmiete (als Schadensersatz) fällig. Künstler rechnen direkt mit Ihnen ab! Bei Selbstzahlern ist der Service berechtigt, sofort zu kassieren.

Zum Programm: Zeitablauf nach Absprache!

Buffet: Das Programm kann als Einlage vor dem Buffet oder nach dem Buffet stattfinden. Nach dem Hauptbuffet reichen wir dann das Dessertbuffet nach. Zwischen Haupt- und Dessertbuffet kann eine Pause oder Programm von 45 Minuten sein.

Menü: Bei Menü empfehlen wir Ihnen 2 Sets à 30 Minuten. Zwischen den einzelnen Sets die Menügänge. Als Einstieg schlagen wir nach dem Aperitif, der Begrüßung und der Vorspeise das erste Set vor. Dann kommt der Hauptgang – warm/kaltes Buffet. Nach dem Hauptgang, vor dem Dessert, ein weiteres Set zu ca. 30 Minuten.



| | | |
|---|--------------|------|
| Zum Empfang: Bayrische Brotschnitten mit Schnittlauch, Griebenschmalz, Geräuchertem Partygebäck oder Canapés | p.P. | 3,10 |
| | p.P. | 4,10 |
| Aperitif: Prosecco Variationen mit Aperol, Orange, Kiwi, Holunderlikör | Glas | 4,00 |
| Hauscocktailvariationen „Isartal“ | Glas | 6,90 |
| Nach Absprache/je nach Wetter im Garten oder Lokal (Chinesischer Pavillon oder an der Bar). | | |
| Winterempfang: Bratapfelliör – warm, mit Zimt-Sahnehäubchen | p.P. | 3,00 |
| Bratapfelliör (nach Angebot) Hausspezialität als Gastgeschenk am Tisch eingedeckt | Flasche 5 cl | 3,90 |
| Glühwein rot oder weiß | p.P. | 3,30 |

Getränke: Freie Auswahl aus der Getränkekarte, sie werden nach Verbrauch abgerechnet! Wir empfehlen, je eine rote und weiße Weinflasche pro Tisch einzustellen, sowie eine 0,75 Wasserflasche (Gourmet-Dekoflasche).

Zusätzlich zu Ihren Menüs 30 l o. 50 l Augustiner Holzfäßbier, im original gepeichten Holzfass... sich bedienen lassen oder selber zapfen! Abrechnung lt. Eichung. Die originelle Idee für hier/daheim...

| | | |
|--------------------------|----------|-----------|
| Augustiner Bier Holzfass | ca. 30 l | ab 198,00 |
| Augustiner Bier Holzfass | ca. 50 l | ab 330,00 |

Brezen werden immer auf den Tischen eingestellt und nach Verbrauch abgerechnet! St. klein 0,80

Vegetarisches als Ersatz für den Hauptgang kann vor Ort bestellt werden (bis 5 % der bestellten Essen – solange Vorrat reicht).

Der Preis entspricht bei vorbestellten Essen, Menüs od. Büffets dem des vorbestellten Hauptgangs/Büffets/Essen. Kann aber zu dem angegebenen Preis fix vorbestellt werden!

| | |
|--|-------|
| 35 Hausgem. Kartoffeltaschen mit Käse und feinen Kräutern gefüllt, mit Tomatensauce u. Salatkumett | 10,10 |
| 36 Spinatstrudel mit Schafskäsefüllung und Tomatensauce, Salatkumitur | 11,60 |
| 37 Gebratene Gemüsespieße mit Risotto | 11,60 |
| 38 Auberginenbrot mit Käse überbacken mit Tomatenreis, Gorgonzolarahm | 12,60 |

Für Mitternacht

| | |
|---|------|
| 34 Würzige hausgemachte Goulaschsuppe, Brot oder Pfeffersuppe mit Ochsenfleisch | 4,60 |
| | 5,10 |

Kinder: Bei Reservierungen gehen wir bei der bestellten Personenzahl/Essen immer von erwachsenen Personen aus. Kinderessen müssen bitte immer extra angesagt werden, somit bestellt werden. Bei Veranstaltungen mit über 5 Kindern muss eine Person zur Kinderbetreuung bitte mitgebracht werden. Buffetpreis errechnet sich wie folgt: Kinder bis 6 Jahre frei, 6-12 Jahre halber Buffetpreis, Kinder ab 12 Jahre werden als volle Portion gerechnet.

Flaschenwein weiß

| | | |
|---|--------|-------|
| Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch | 0,75 l | 18,00 |
| Simonsblanc, Südafrika Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, knackig frisch, fruchtig | 0,75 l | 19,80 |
| Choncha y Toro, Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken | 0,75 l | 19,80 |
| Lugana D.O.C. „Ca Maiol“ Gardasee Lombardei, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken | 0,75 l | 21,00 |
| Castello Banfi Chardonnay D.O.C. „Fontanelle“ Toscana, intensiv, fruchtig, leichte Holznote | 0,75 l | 48,50 |

Flaschenwein rot

| | | |
|--|--------|-------|
| Cantina di Custoza, Corvina Garda D.O.C., Italien, weich, mild, duftvoll | 0,75 l | 19,80 |
| Simonsrood, Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll | 0,75 l | 19,80 |
| Choncha y Toro, Shiraz „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken | 0,75 l | 21,00 |
| Castello Banfi, Brunello di Montalcino D.O.C.G, Toscana, Barrique, intensiv, voll, samtig, trocken | 0,75 l | 68,50 |

Flaschenwein rosé

| | | |
|--|--------|-------|
| Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken | 0,75 l | 19,80 |
|--|--------|-------|

Flaschenweine 0,5 l, weiß

| | | |
|---|-------|-------|
| Versus Chenin, Sauvignon blanc, Südafrika, frisch, Fruchtaroma, trocken | 0,5 l | 16,50 |
|---|-------|-------|

Flaschenweine 0,5 l, rot

| | | |
|---|-------|-------|
| Versus Merlot/Shiraz Südafrika tiefes Rot, würzig weiche Fruchtaromen | 0,5 l | 17,50 |
|---|-------|-------|



Speisen – Menü und Buffetvorschläge

Alle Gerichte sind Menüportionen – Preis der einzelnen Bausteine nur in Verbindung mit einem mind. 3-Gänge-Menü gültig. Änderungen sind generell möglich – evtl. gegen Aufpreis.

Bausteine für ein Menü: 3 – 6 Gänge! Oder Wählen Sie aus der aktuellen Speisekarte aus!

Suppe

| | € |
|--|------|
| 1 Leberspätzlesuppe | 3,60 |
| 2 Kerbelcremesuppe | 3,60 |
| 3 Minestrone | 3,60 |
| 4 Ochsenbrühe mit Bratnockerln und frischem Wurzelgemüse | 3,60 |

Zwischengang

| | |
|--|-------|
| 5 Kleiner gemischter Salat oder Krautsalat | 3,10 |
| 6 Mozzarellakügelchen mit Tomate und Basilikum | 8,70 |
| 7 Saté Spieße an Salatbukett | 8,70 |
| 8 Brotsalat – Salate der Saison, Kürbiskernöl, geröstetes Walnussbrot u. Körner | 11,70 |
| 9 Geräucherte Forelle und Räucherlachs, Salatgarnitur, Sahnemeerrettich | 12,70 |
| 10 „Vitello Tonnato“ (kaltes Roastbeef, dünn geschn., mit Thunfisch-Kapernsauce) | 13,70 |
| 11 Garnelen auf Salat der Saison | 14,70 |

Hauptgang

| | |
|--|-------|
| 12 Krustenschweinebraten, Sauce, zweierlei Knödel | 9,70 |
| 13 Jägerschnitzel (vom Schwein) mit Spätzle | 9,70 |
| 14 Hausgemachte Rindsroulade mit Kartoffelpüree | 10,70 |
| 15 1/2 Ente, Sauce, Blaukraut und Kartoffelknödel | 14,70 |
| 16 Ofenfrisches Spanferkel, Sauce, zweierlei Knödel | 11,70 |
| 17 Ochsenbraten mit Rotweinsauce, Röstitalern | 13,70 |
| 18 Gänsekeule mit Natursauce, Knödel | 15,10 |
| 19 Glacierte Kalbshaxe mit Semmelknödel, Buttergemüse | 15,10 |
| 20 Zanderfilet in Lachsfarce mit Buttergemüse und Kartoffelschnee | 15,10 |
| 21 Schweinefilet mit Waldpilzen, Sauce, Preiselbeeren, Spätzle oder Kroketten | 15,70 |
| 22 Barbarie-Entenbrust in Orangenrosmarinssauce, Gemüse, Kroketten | 15,70 |
| 23 Rindersteak, Pommes, Kräuterbutter, Salatgarnitur | 15,70 |
| 24 Rinderlende mit Pfeffersauce, Kroketten, Gemüse | 15,70 |
| 25 „Schmankerlteller“ Port. Schweinshaxe vom Grill und ofenfrisches Spanferkel, Semmelknödel | 16,10 |

Dessert

| | |
|---|------|
| 26 Apfelstrudel in Vanillesauce, Sahnehäubchen/Winter: Lebkuchenstrudel | 4,60 |
| 27 Marillenstrudel mit Vanillesauce | 4,60 |
| 28 Obstsalat aus frischen Früchten | 5,10 |
| 29 Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis | 5,60 |
| 30 Churros (mex. Zimtkrapfen) mit Schokochillisauce | 6,10 |

Käse

| | |
|---|------|
| 31 Emmentalerwürfel mit Obstdeko | 6,70 |
| 32 Gorgonzola mit Trauben und Ciabatta | 7,10 |
| 33 Gemischter Käseteller mit Trauben und Baguette | 9,70 |

Isartaler Menüs

| | |
|--|-------|
| By. Ochsenmenue weihnachtlich Menüpreis, komplett, p. P. | 34,90 |
| Ochsenbrühe mit Bratnockerl und Ochsenfleisch | 4,60 |
| Saisonsalate, geröstetes Walnussbrot, Salatkerne, Walnuss-, Apfel-, Kürbiskerndressing | 11,70 |
| Ofenfrischer Ochsenbraten in Backpflaumensauce an Serviettenknödeln | 14,70 |
| Lebkuchenstrudel auf Vanillespiegel | 4,10 |

| | |
|--|-------|
| By. Ochsenmenue sommerlich Menüpreis, komplett, p. P. | 34,90 |
| Kalte Gurkensuppe mit frischer Brunnenkresse | 4,10 |
| Sommersalate, geröstetes Walnussbrot, Salatkerne, Walnuss-, Apfel-, Kürbiskerndressing | 11,70 |
| Ofenfrischer Ochsenbraten in Rotweinrahm an Röstitalern | 14,70 |
| Geeiste Beerenfrüchte mit Mousse au Chocolat | 4,60 |

| | |
|--|-------|
| Menü Isartal Menüsonderpreis p. P. | 30,40 |
| Pfannkuchensuppe | 3,60 |
| Kleiner Brotsalat – Saisonsalat, Kürbiskernöl, geröstetes Walnussbrot und Körner | 11,70 |
| Ofenfrisches Spanferkel, Sauce, Serviettenknödel | 10,70 |
| Apfelstrudel in Vanillesauce, oder im Winter: Lebkuchenstrudel | 4,60 |



Weitere Buffetvorschläge

Bayrisches Buffet Nr. B 1 kalt/warm

Vorspeisen: Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Mozzarella mit Tomate, Melone mit Schinken, verschiedene Schinken, Wurstwaren, Kalter Braten, Fleischpflanzerl, Antipastivarianten, Käseplatte mit Obatzda, Brotkorb

Salatbuffet: Krautsalat, hausgemachter Nudelsalat, bunter Saisonsalat, Gurkensalat und Tomatensalat, Verschiedene Dressings

Warme Hauptgerichte: Schweinebauch mit Kalbsbrät gefüllt oder knuspriges Spanferkel, Kalbshaxe, ofenfrischer Leberkäse, Ochsenbraten; Vegetarisch – Spinatstrudel mit Schafskäse gefüllt oder Rahmschwammerl

Beilagen: Bayrischkraut oder Sauerkraut oder Blaukraut, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Hausgemachter Kartoffelsalat

Desserts: Bayrische Creme mit roter Beerensauce, frischer Obstsalat, Apfelstrudel mit Vanillesauce (auf Wunsch auch Topfenstrudel) oder im Winter Lebkuchenstrudel mit Vanillesauce

| | | |
|-------------|------------------------|-------|
| Buffetpreis | (bis 40 Personen) p.P. | 38,60 |
| | (ab 40 Personen) p.P. | 36,60 |

Bayrisches Buffet Nr. B 2

Vorspeisen: Melone mit Schinken, Antipasti aus verschiedenen gebr. Gemüsen, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Obatzda, kalter Braten, Schinkenplatte, Käseplatte, gr. Brotkorb

Salate: Krautsalat, Käsesalat, bunter Marktsalat, Gurkensalat, Radi, Radieserl, verschiedene Dressings

Hauptgerichte: Ochsenbraten, Bayr. Saftgulasch vom Schwein, Kasslerbraten, Knuspriges Spanferkel, Nürnberger Schweinswürstel, ofenfrischer Leberkäse

Vegetarisch: Rahmschwammerl, Kartoffelgemüsegratin

Beilagen: Sauerkraut, hausgem. Kartoffelsalat, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Bratensauce, Pfeffersauce

Desserts: Apfelstrudel mit Vanillesauce (im Winter mit Lebkuchenstrudel), Orangen- oder Mandarinencreme, Weißbier tiramisu, Mousse au Chocolat, beschwipste Früchte

| | | |
|------------------------|------------------------|-------|
| Buffetpreis pro Person | (bis 40 Personen) p.P. | 36,60 |
| | (ab 40 Personen) p.P. | 34,60 |

Italienisch-bayrisches Buffet Nr. B 3

Vorspeisen: Eingelegte Gemüse (Tomaten, Champignons, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln), Frutti di Mare, ital./bayr. Wurstvariationen, „Vitello tonnato“ (kaltes Roastbeef mit Thunfisch-Kapernsauce), Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Salate: Variation an Nudelsalaten, Marktsalate, Gurkensalat, Tomatensalat, Pikanter Wurstsalat, zweierlei Dressings, großer Brotkorb mit Ciabatta

Hauptgerichte: 4 verschiedene Pastas mit verschiedene Saucen (nach Absprache), Spinatstrudel mit Käse gefüllt oder Gemüsestrudel, Sauerbraten, Osso Bucco (Kalb)

Beilagen: Spätzle, Nudeln, verschiedene Saucen

Desserts: Panna Cotta, Beerensauce, Apfelstrudel mit Vanillesauce, italienische Dolces

| | | |
|------------------------|------------------------|-------|
| Buffetpreis pro Person | (bis 40 Personen) p.P. | 41,60 |
| | (ab 40 Personen) p.P. | 37,60 |

Buffet Isartal

Vorspeisen: Obatzda, rustik. Schinken- u. Käseplatte, Kalter Braten, Griebenschmalz, großer Brotkorb, Radi und Radieserl, Fleischpflanzerl

Salate: Krautsalat, Tomatensalat, Gurken- u. Kartoffelsalat, marktfrische Saisonsalate

Hauptgerichte: Ofenfrischer Leberkäse, Knuspriges Spanferkel, Bayr. Biergulasch vom Schwein, Bratensauce

Beilage: Sauerkraut, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Bratensauce, Senf

Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesauce, Bayrische Creme

| | | |
|------------------------------------|------|-------|
| Buffet „Tex Mex“ (bis 40 Personen) | p.P. | 48,60 |
|------------------------------------|------|-------|

Empfang: heiße Schokolade „coatl“, n. aztekischem Rezept mit Chilli, Muskatnuss, Nelken, Ingwer, Erdnüssen...

Vorspeisen: Aztekasuppe (scharfe Gemüsesuppe), Quesadilla salsa (mit Käse gefüllte Tortilla), Maiscremesuppe

Salate: Bunter Paprikaslat, frische Marktsalate der Saison, Tomatensalat

Hauptgerichte: Chilli con Carne, gemischte Fajitas mit verschiedenen Füllungsvarianten, Spareribs vom Schwein, Chicken Wings, Mexikanische Burger zum Selbst Füllen, Pollo con Mostaza (Hähnchenfleisch in Senfsauce) Burritos mit Gemüsefüllung

Beilagen: Reis, Country Potatoes

Desserts: Churros (mexikanische Zimtkrapfen), gebackene Banane in Weizentortillas mit Schokochillisauce



Menüvorschläge Reisegruppen Tagesmenüs

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahnehaube

Menü 2

Pfannkuchensuppe

Gulasch vom Rind mit Butternudeln

Gemischtes Eis mit Sahne

Menü 3

Karottencremesuppe

Putensteak natur mit gebratenem Gemüse, Rösti und Kräuterbutter

Marillenstrudel mit Vanillesauce, Sahnehaube

Menü 4

Kleiner Brezn-Salat

Sahnegeschnetzeltes von der Pute mit Spätzle

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Menü 5

Gemüsecremesuppe

Pangasiusfilet (asiat. Haiwels) vom Grill mit Limettencreme, Petersilienkartoffeln

„Coup Danmark“ Cremiges Vanille-Eis^d mit Sahne und Schokosauce

Menüpreis (nur tagsüber) p. P.

€ 15,00



Wirtshaus zum Isartal



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