

# 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...



g\*-Events  
Gastronomiekonzepte  
Veranstaltungsservice  
Produktpräsentation  
Showtechnik  
Künstlerservice

Nutzen auch Sie die Veranstaltungsmöglichkeiten 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 Dämmerchoppen. Theater, Bälle, Konzerte, Partys und Feste siehe Tagespresse.

Erlebnissgastronomie, themenorientierte, bayerisch-internationale Küche. Durchgehend warme Küche • Täglich wechselndes Mittagmenü ab € 5,- • Tagesangebote: Sonntag ofenfrisches Spanferkel

## Öffnungszeiten

Mo - Fr 11.00 - 1.00 Uhr, Sa - So 10.00 - 1.00 Uhr. Bei Bedarf Veranstaltungen, 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 und 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 bewirtet (vom Einlass bis Beginn, in der Pause und danach; bei Musikveranstaltungen durchgehend).

Außer-Haus-Service von Buffet bis Zeltverleih, Veranstaltungsservice



# Wirtshaus zum Isartal

☎ 77 21 21 Reservierung ab 17.00 Uhr

77 50 01 Reservierungsband Tag und Nacht

[www.wirtshaus-zum-isartal.de](http://www.wirtshaus-zum-isartal.de)

[info@wirtshaus-zum-isartal.de](mailto:info@wirtshaus-zum-isartal.de)

[www.zum-blinden-engel.de](http://www.zum-blinden-engel.de)

Musikbühne, Erlebnistheater, Kleinkunst, Erlebnissgastronomie...  
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](http://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](http://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<sup>1</sup>, Schinken<sup>b</sup>, hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, frische Obstdeko, gemischter Brotkorb<sup>a</sup> 7,10

## „Sendlinger“

Kräuterrührei mit Tomaten, Salami<sup>b</sup>, Tomaten, Mozzarella, Butter, frische Früchte, Brotkorb<sup>a</sup> 8,70

## „Thalkirchner“

Glas Prosecco 0,1 l, Glas Orangensaft 0,1 l, Räucherlachs<sup>20</sup>, Schinken<sup>b</sup>, Salami<sup>b</sup>, Käse<sup>1</sup>, Tomaten, Gurken, Früchte, Müsli, 1 gek. Landei, Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb<sup>a</sup>  
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 <sup>b</sup> , Käse <sup>1</sup> oder Salami <sup>b</sup>	2,60
Portion Räucherlachs <sup>20</sup> oder frische Früchte	3,60
2 Rühr- oder Spiegeleier (mit Schinken <sup>b</sup> )	4,60

## Frisch gebacken

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

Ofenfrische Breze	0,80
Ofenfrische Semmel	0,60
2 Scheiben Brot <sup>a</sup>	0,80
Butterbreze zum Selbststreichen	1,60
Baguette	1,60
Gemischter Brotkorb <sup>a</sup> (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

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

## Mittagsangebot

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

## Nachmittagsaktion

<b>Montag – Freitag</b>	von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr (außer an Feiertagen) Haferl Kaffee und 1 Stück Kuchen <sup>e</sup>	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 <sup>b</sup>	3,60
Hausgemachte Tagessuppe	3,60
Gulaschsuppe, hausgemacht in der Terrine, Hausbrot <sup>a</sup>	4,60

## Aus der Wurstkuchl

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

## Zur Brotzeit

Isartaler Wurstsalat <sup>b</sup> , Brot <sup>a</sup>	5,70
Schweizer Wurstsalat <sup>b</sup> , Brot <sup>a</sup>	6,70
Obatzda mit roten Zwiebelringen, Garnitur und Brot <sup>a</sup>	6,70
Kalter Braten mit Essiggurke <sup>16</sup> , Meerrettich, Senf und Brot <sup>a</sup>	7,70
„Isartaler Brotzeitbrett!“ Schinken <sup>b</sup> , Wurst <sup>b</sup> , Käse <sup>1</sup> , Obatzda, Kalter Braten, Butter, Brot <sup>a</sup>	9,70

## Gesundes, Salatiges und Leckeres

Kleiner gemischter Marktsalat, Speckkrautsalat <sup>3</sup> oder Hausgemachter Kartoffelsalat	Portion	3,10
„Bauernsalat“ Schafskäse, Oliven <sup>6</sup> , Peperoni, Zwiebeln auf Marktsalaten, Baguette		9,70
Salatteller „Puttenkuchl“ mit gebratenen Putenstreifen, Baguette		11,70
Räucherlachs <sup>20</sup> an Röstitalern, Salatgarnitur, Zwiebeln und Meerrettich <sup>1</sup>		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 <sup>20</sup> mit Salatgarnitur		11,70
Salat „Nizza“ Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Blattsalaten, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven <sup>6</sup> , Peperoni, Baguette		12,70

## Vegetarisches

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast, Salatgarnitur	7,70
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepfanne	8,70
Kässpätz'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 <sup>3</sup>	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 Dijonsenföhle 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<sup>b</sup>, Sahnehaube 4,60

Apfelstrudel mit Vanilleeis<sup>d</sup> und Sahne 4,60

## Eis

Gemischtes Eis<sup>d</sup> ohne Sahne 3,30

Gemischtes Eis<sup>d</sup> mit Sahne 4,30

## Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit Vanille-Eis<sup>d</sup> und Sahnehaube 4,10

## Eisschokolade

Köstliches Schokoladengetränk mit Vanille-Eis<sup>d</sup>, Sahnehaube 4,10

## „Coup Danmark“

Cremiges Vanille-Eis<sup>d</sup> mit Sahne und Schokosauce 5,10

## „Eis und Heiß“

Vanille-Eis<sup>d</sup>, heiße Himbeeren, Sahne 6,60

## Extra

Kugel Eis<sup>d</sup> extra 1,10

Extra Schlagsahne 1,00

Wir verwenden Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, Fruchteiscreme und Fruchteis<sup>d</sup>!

## Eraclea Extrakarte

Schokofondue<sup>d</sup> in verschiedenen Geschmacksrichtungen mit Gebäck  
(nach Angebot) 9,60

**Abbildungen der Eisbecher auf der letzten Seite.**

## Kuchen

**Das aktuelle Kuchenangebot<sup>c</sup> sehen Sie in unserer Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Team!**

Inhaltsstoffe siehe Aushang Kuchenvitrine

Auszugne, ofenfrisch (dauert etwas länger, wird frisch gebacken) Stück 1,60

Kuchen<sup>c</sup>, nach Angebot Stück 2,60

Torten<sup>c</sup>, nach Angebot Stück 3,10

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

d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19



# 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 gepechten 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 <sup>1</sup>			0,50 l	3,20
Zitronenlimo klein <sup>1</sup>			0,25 l	2,60
Cola Mix <sup>1,3,9</sup>			0,50 l	3,30
Cola Mix <sup>1,3,9</sup>			0,25 l	2,80
Pepsi Cola <sup>1,3,9</sup>	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
Pepsi Cola Light <sup>1,3,9</sup>			0,20 l	2,60
Tonic Water <sup>10</sup>		Flasche	0,20 l	2,60
Ginger Ale <sup>1</sup>		Flasche	0,20 l	2,60
Bitter Lemon <sup>10</sup>		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

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



Wirtshaus zum Isartal

# Spirituosen

## Aperitifs

		€
Ramazzotti	2 cl	2,70
Pernod	2 cl	2,70
Campari <sup>1</sup>	5 cl	3,50
Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry	4 cl	3,00
Aperol <sup>1</sup>	2 cl	3,00
Sherry	5 cl	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

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

## Rum

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

## Whisky & Whiskey

<b>Bourbon</b> Jim Beam	4 cl	6,00
-------------------------	------	------

<b>Tennessee</b> Jack Daniel's	4 cl	6,60
--------------------------------	------	------

<b>Scotch</b> Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,00
--	------	------

<b>Malt</b> Glenfiddich	4 cl	6,60
-------------------------	------	------



# Weine

## Weinschorlen

Weißweinschorle oder Rotweinschorle	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 Riolf“, Mosel, feinherb, sommerfrisch	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 Riolf“, 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 Cliquot	Flasche	0,375 l	38,00
Veuve Cliquot	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 <sup>1,2</sup>	7,70
Mai Tai – Orangen- und Ananassaft, Rum, Limes Juice, Limettensaft, Mandelsirup <sup>2</sup>	7,70

## Energiedrinks

Red Bull <sup>14,10</sup>	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) geschwärzt               | 14) mit Taurin                      | b) Wurstwaren: 1, 2, 3, 4, 7, 18 |
| 7) mit Phosphat             | 15) mit Sulfid                      | 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!





**J. & W.**

**Augustiner:  
Bräu München  
gegründet 1328**



**Apfelstrudel mit Vanilleeis<sup>d</sup>  
und Sahne** 4,60 €  
**Apfelstrudel mit Vanillesauce<sup>d</sup>** 4,60 €



**Gemischtes Eis<sup>d</sup> mit Sahne** 4,30 €  
**Gemischtes Eis<sup>d</sup> ohne Sahne** 3,30 €



**Eiskaffee**  
Aromatischer Kaffee mit  
Vanille-Eis<sup>d</sup> und Sahnehaube **4,10 €**



**„Coup Danmark“**  
Cremiges Vanille-Eis<sup>d</sup> mit Sahne  
und Schokosauce **5,10 €**

**Eisschokolade**  
Köstliches Schokoladengetränk  
mit Vanille-Eis<sup>d</sup>, Sahnehaube **4,10 €**



**„Eis und Heiß“**  
Vanille-Eis<sup>d</sup>, heiße Himbeeren,  
Sahne **6,60 €**

**Zusatzstoffe** Eiscrème d): 1, 16, 18, 19



# kleine Tageskarte

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

## Aus Omas Saftladen

Rhabarberschorle	0,4 l	€ 3,20
------------------	-------	--------

## Aus der Suppenkuchl

Tagessuppe		3,60
------------	--	------

Leberspätzlesuppe <sup>b</sup>		3,60
--------------------------------	--	------

Gulaschsuppe mit Brot <sup>a</sup>		4,60
------------------------------------	--	------

## Brotzeit

Isartaler Wurstsalat <sup>b</sup> , Brot <sup>a</sup>		5,70
---	--	------

Schweizer Wurstsalat <sup>b</sup> mit Käse, Zwiebeln, Brot <sup>a</sup>		6,70
---	--	------

Obatzda mit Zwiebelringen, Garnitur und Brot <sup>a</sup>		6,70
---	--	------

## Salatiges und Leckeres

Salat mit gebratenen Putenstreifen, Baguette		11,70
--	--	-------

Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Räucherlachs <sup>20</sup> , Salatgarnitur		11,70
--	--	-------

## Vegetarisches

Camembert, geb., an Salatgarnitur mit Preiselbeeren, Toast		7,70
--	--	------

Kässpatz'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 <sup>3</sup>		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 <sup>d</sup> 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 gepechten 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 <sup>1</sup>			0,50 l	3,20
Zitronenlimo klein <sup>1</sup>			0,25 l	2,60
Cola Mix <sup>1,3,9</sup>			0,50 l	3,30
Cola Mix <sup>1,3,9</sup>			0,25 l	2,80
Pepsi Cola <sup>1,3,9</sup>	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
Pepsi Cola Light <sup>1,3,9</sup>			0,20 l	2,60
Tonic Water <sup>10</sup>		Flasche	0,20 l	2,60
Ginger Ale <sup>1</sup>		Flasche	0,20 l	2,60
Bitter Lemon <sup>10</sup>		Flasche	0,20 l	2,60
Apfelsaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft oder Orangensaft			0,20 l	2,60
Ananassaft oder Kirschsaff			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

<b>Aperitif</b>		€
Hugo auf Eis, mit Weinschorle, Hollersirup, Minze	0,2 l	4,50
Spritz, Weinschorle oder Prosecco mit Aperol	0,2 l	4,50
<b>Bier mal anders</b>		
Hollerreidl	0,5 l	3,60
<b>Getränketipp</b>		
Eistee	0,4 l	3,20
<b>Unser Weintipp</b>		
Wein der Woche nach Angebot, weiß oder rot (siehe Tafel)	0,2 l	3,90
<b>Aus Omas Suppenkucherverzeichnis</b>		
Hausgemachte Tagessuppe		4,10
<b>Salatiges</b>		
Mozzarella und Tomate in Balsamicoessig, Baguette		8,70
Gebackene Champignons auf Salaten der Saison, Baguette		9,70
<b>Brotzeit</b>		
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
<b>Unser Schmankerlangebot</b>		
Abgebräunter 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
<b>Aus dem See</b>		
Filet vom Zander mit Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln auf Zitronenrahm		12,70
<b>TexMex</b>		
Chilli con Carne		7,70
<b>Unser Tipp Grillteller</b>		
Rinderlende, Schweinefilet, Putenbrustfilet und Grillwürstel mit Pommes		18,70
<b>Zum Naschen</b>		
Marillenstrudel mit Zimt-Zucker, Vanillesauce		5,70
Kaiserschmarrn mit Apfelmus		10,70
<b>Das Likörchen danach</b>		
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

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



# 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
-------------	-------	------

## Getränketipp

Haferl Eraclea-Schokolade <sup>d</sup> , 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-Schmankerlangesbot

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 <sup>20</sup> , 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





# Fischkarte

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

€

## Suppen

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

## Vorspeisen

Fischterriner 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
-----------	------	------





# 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
Holzfallersteak 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

Bratapfelflikör, warm, mit Zimt-Sahnehaube	2 cl	3,00
--	------	------





# 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

## Getränketipp

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

## Unser Likörtipp

Bratapfellokör 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 Kaiserschmarrn mit Apfelmus	10,70
Strudelkomposition „Surprise“ mit Vanilleeis und Sahne	10,70

## Die „Herztropfen“ danach

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





# 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 Zucchini-Schiffchen, 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





# 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](http://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 Umsatzzusage 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.

Weißer 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!

**Öffnungszeiten:** 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 Vorkasse. Trinkgelder bitte immer in bar!

**Rechnung:** Speisen und Getränke gehen auf Gesamtrechnung/Einzelteller 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.

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



**Wirtshaus zum Isartal**

<b>Zum Empfang:</b> Bayrische Brotschnitten mit Schnittlauch, Griebenschmalz, Geräuchertem	p.P.	3,10
Partygebäck oder Canapés	p.P.	4,10
<b>Aperitif:</b> 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: Bratapfellok – warm, mit Zimt-Sahnehäubchen	p.P.	3,00
Bratapfellok (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 Holzfaßbier, im original gepechten 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. Buffets dem des vorbestellten Hauptgangs/Buffets/Essen. Kann aber zu dem angegebenen Preis fix vorbestellt werden!

35 Hausgem. Kartoffeltaschen mit Käse und feinen Kräutern gefüllt, mit Tomatensauce u. Salatbukett	10,10
36 Spinatstrudel mit Schafskäsefüllung und Tomatensauce, Salatgarnitur	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	4,60
oder Pfeffersuppe mit Ochsenfleisch	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 Riöl“, 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 Orangenrosmarinsauce, 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 Schokochillisauc	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

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

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

<b>Menü Isartal</b> 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

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



Wirtshaus zum Isartal

## 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, Antipastivariationen, 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 Beersauce, 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, Weißbirtiramisu, 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 verschiedenen Saucen (nach Absprache), Spinatstrudel mit Käse gefüllt oder Gemüsestrudel, Sauerbraten, Osso Bucco (Kalb)

**Beilagen:** Spätzle, Nudeln, verschiedene Saucen

**Desserts:** Panna Cotta, Beersauce, Apfelstrudel mit Vanillesauce, italienische Dolces

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

### Buffet Isartal

Buffetsonderpreis p.P.	29,80
------------------------	-------

**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 Leberkäs, 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 „coatit“, n. aztekischem Rezept mit Chilli, Muskatnuss, Nelken, Ingwer, Erdnüssen...

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

**Salate:** Bunter Paprikasalat, 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 Schokochillisauc



# 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<sup>d</sup> mit Sahne und Schokosauce

**Menüpreis (nur tagsüber) p. P.**

**€ 15,00**



