

Herzlich Willkommen



English
Menu





Paulaner's im Wehrschloss
Hastedter Osterdeich 230 | 28207 Bremen
Tel.: 0421 / 685 659 44
Fax: 0421 / 685 659 45
www.paulaners-wehrschloss.de
wehrschloss@paulaners.de
Facebook.com/Wehrschloss 

WEHRSCHLOSS- KONDITIONEIREI



Unsere Kuchen und Torten können Sie auch privat genießen. Wir backen für jeden Anlass die richtige Torte. Auch als Geschenk ist eine Kreation aus der Wehrschloss-Konditorei immer eine gute Idee.

*Große Kuchen-
auswahl auch
zum Mitnehmen!*



GUT ESSEN UND G'SCHEID FEIERN – DAS IST PAULANER'S IM WEHRSCHLOSS!

Seit 2013, direkt an der Weser gelegen, ist das Paulaner's im Wehrschloss ein Bier- und Speiselokal nach Münchener Lebensart mit einem der schönsten Biergärten Bremens direkt an der Weser.

Unser modernes Wirtshaus-Ambiente mit seinen verschiedenen Räumen, der große Biergarten und die herrliche Aussicht auf die Weser, bilden den idealen Rahmen zum entspannten Beisammensein, für private oder geschäftliche Anlässe, Veranstaltungen oder Tagungen.

In unserer eigenen Konditorei backen wir jeden Tag die herrlichsten Kuchen und Torten für Sie.

Ob jung oder alt, Familie oder Firma, Biergarten- oder Radlerfans... herzlich willkommen, frei nach dem Motto „Leben und leben lassen“.

Wir lieben es, Ihre Gastgeber zu sein und freuen uns auf Sie!

Herzlichst, Ihr Paulaner's Team

FLORIAN HENSCHEN

WOHLFÜHLEN UND GENIESSEN

Damit Sie sich bei uns und mit uns kulinarisch rundherum wohlfühlen, erwartet Sie ein besonderer Service.

Sie möchten Ihr Essen zum Mitnehmen?

Wir bieten Ihnen alle Speisen auch zum Mitnehmen in unserer praktischen Paulanerbox an.



Kennen Sie unsere Edelweißportionen?

Bei ausgesuchten Gerichten bieten wir Ihnen eine kleinere Portion um 2,50 € günstiger an. Achten Sie einfach auf das Edelweiß-Logo in der Karte.



Sie wollen etwas Neues probieren?

Wir helfen Ihnen gerne und haben die beliebtesten Gerichte unserer Gäste mit einem Herz versehen, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern.



Leiden Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten?

Die Legende zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.

BIERE VOM FASS

Wir zapfen's dir! →



PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB^{a1,a3}

Naturtrüb, samtgolden leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone (Alk. 5,5% vol.)

PAULANER MÜNCHNER UR-DUNKEL^{a3}

Mahagonibraun, vollmundig prickelnd, mit würzigen Röstaromen (Alk. 5,0% vol.)

PAULANER MÜNCHNER HELL^{a3}

Klassiker in München und bayrisches Grundnahrungsmittel schlechthin (Alk. 4,9% vol.)

PAULANER PREMIUM PILS^{a3}

Ein Pils, das selbst der Liebhaber aus dem Norden schätzt (Alk. 4,9% vol.)

HACKER-PSCHORR KELLERBIER NATURTRÜB^{a3}

Samtig-matt im Glanz, samtig-vollmundig im Geschmack (Alk. 5,5% vol.)

PAULANER ZWICKL^{a3}

Honiggolden mit einer feinen Trübung – fruchtig, leicht malzig und vollmundig weich (Alk. 5, % vol.)

ALSTER/RADLER^{a3,3}

Fürstenberg Premium Pilsener (Alk. 4,8% vol.) mit Zitronenlimonade

0,3 L € 3,90 | 0,5 L € 5,90 | 1,0 L € 10,50

FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER^{a3}

Klarer Glanz, strohgelbe Farbe und feinherber Pilsengeschmack (Alk. 4,8% vol.)

0,3 L € 3,90 | 0,5 L € 5,70 | 1,0 L € 10,00



FLASCHENBIER



PAULANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL_{a1,a3}

Ein Bier mit Bizeps – naturtrüb, kräftig, kernig, sanft und süffig im Antrunk (Alk. 5,3% vol.)

PAULANER WEISSBIER KRISTALLKLAR_{a1,a3}

Kristallklar, goldgelb glänzend, intensiv malzig mit einem Duft von Birne und Apfel (Alk. 5,2% vol.)

PAULANER WEISSBIER-ZITRONE NATURTRÜB „RUSS“_{a1,a3}

Naturtrüb, mattgolden, zitronig herb-süßlich mit einem Hauch Mandarine (Alk. 2,7% vol.)

PAULANER SALVATOR_{a3}

Karamellfarbene Schaumkrone, kastanienbraunes Bier, duftend nach Schokolade (Alk. 7,9% vol.)

PAULANER HEFE-WEISSBIER_{a1,a3} Alkoholfrei

Naturtrüb, erfrischend und belebend – ein unbeschwerter isotonischer Durstlöscher (Alk. unter 0,5% vol.)

PAULANER WEISSBIER-ZITRONE_{a1,a3} Alkoholfrei

Angenehm süß, leicht herb, herrlich spritzig und immer erfrischend (Alk. unter 0,5% vol.)

PAULANER WEISSBIER 0,0%_a Alkoholfrei

Isotonisch, 100% natürlich, traditionell gebraut, kalorienreduziert – enthält nur 24 kcal pro 100 ml

0,5 L € 5,90

PAULANER MÜNCHNER HELL_{a3} Alkoholfrei

Isotonisch, hellgold prickelnd, leicht nach Heu und Kräutern duftend (Alk. unter 0,5% vol.)

0,33 L € 3,90



Alkoholfreie GETRÄNKE

PAULANER SPEZI_{1,3,9,11} 0,5 L € 4,90

PAULANER SPEZI ZERO_{1,3,9,11} 0,5 L € 4,90

PAULANER HEFE-WEISSBIER_{a1,a3} Alkoholfrei 0,5 L € 5,90

PAULANER WEISSBIER-ZITRONE_{a1,a3} Alkoholfrei 0,5 L € 5,90

PAULANER WEISSBIER 0,0%_a Alkoholfrei 0,5 L € 5,90

VITA MALZ_{1,a3} 0,33 L € 3,90

VILSA GOURMET MINERALWASSER 0,25 L € 2,90

MEDIUM ODER NATURELLE 0,75 L € 6,90

COCA-COLA_{1,9} 0,2 L € 2,90

COCA-COLA LIGHT_{1,9,11,12} 0,4 L € 4,90

COCA-COLA ZERO_{1,9,11,12}

FANTA_{g,1,3}

SPRITE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,4 L € 4,90

MARACUJA-MINZE | INGWER-LIMETTE | GRANATAPFEL

GRANINI FRUCHTSÄFTE 0,2 L € 3,30

APFEL | ORANGE 0,4 L € 4,90

GRANINI NEKTARE 0,2 L € 2,90

BANANE₃ | MARACUJA | KIRSCH | 0,4 L € 4,40

RHABARBER | JOHANNISBEERE

FRUCHTSAFTSCHORLE 0,2 L € 2,90

AUS GENANNTEN FRUCHTSÄFTEN & NEKTAREN 0,4 L € 4,40

SCHWEPPE 0,2 L € 3,60

BITTER LEMON_{3,10} | TONIC WATER₁₀ | 0,2 L € 3,60

TONIC WILD BERRY₁₀ | GINGER ALE₁

ALMDUDLER KRÄUTERLIMONADE₁ 0,35 L € 3,90

RED BULL_{1,9,11,14} 0,25 L € 4,90

VORSPEISEN

BROTKORB

Wirtshausbrot_a | Brezn_a | Ciabatta_a | Paulebazi_{a1,g} |
Almwiesen Kräuterbutter_{g,h} € 7,50

KÜRBIS-KARTOFFELSUPPE MIT BIO KÜRBIS

Bio Hokkaido Kürbis | Kartoffeln von „Hulsberger Höfe“ |
Schmand_g | Kürbiskernöl | Croûtons_{a,g} | Wirtshausbrot_a € 7,90

KRÄFTIGE RINDSBOUILLON

Kräuterflädle_{a,c,g} | Wurzelgemüse_i | Wirtshausbrot_a € 7,90



WIRTSHAUS BRUSCHETTA

Geröstetes Wirtshausbrot_a | Tomaten | Basilikum | Parmesan_g € 10,90

LACHS BRUSCHETTA

Geröstetes Wirtshausbrot_a | hausgebeizter Lachs_d | Tomaten |
eingelegte Karotten | Kräuter € 12,50

PAULEBAZI – “OBATZDA”

Klassischer Paulebazi_{a1,g} | rote Zwiebeln | Wirtshausbrot_a € 10,90

ZIEGENKÄSE QUICHE

Herzhaft mit Haselnüssen_{a,c,g} | Wirtshaussalat_{j,i} |
Feigensenf | Butter_g | Wirtshausbrot_a € 12,50

ORIGINAL BAYRISCHE WEISSWÜRSTE

2 Münchner Weißwürste aus der Traditionmetzgerei Vinzenz
Murr_{3,4,8,11,f,g,i} | Händlmaier süßer Senf | Butter_g | Brezn_a € 10,90

WURSTSALAT SCHWEIZER ART

Marinierte Lyoner Wurststreifen_{2,3,8} | Bergkäse_g | Zwiebeln |
milde Gewürzgurken_{2,11,j} | Schnittlauch | Butter_g | Wirtshausbrot_a

VORSPEISE € 8,90 HAUPTGANG € 13,90

PAULANER'S BREZN_{a1}

Mit Butter_g € 2,60



BROTZEIT

ist die schönste Zeit

WIESN BROTZEIT | FÜR 2 PERSONEN

Tiroler Landjäger vom Hirsch_{2,3,4} | Bayrischer Leberkäse_{c,i} |
Kalbstafelspitz | Tiroler Speck_{2,3,8} | Klassischer Paulebazi_{a1,g} |
Bayrischer Kräuter Gipfelstürmer_g | Milde Gewürzgurken_{2,11,j} |
Tomaten | Meerrettich-Kren | Feigensenf | Senf | Butter_g | Brezn_a |
Wirtshausbrot_a | Ciabatta_a p.P. € 17,90

METZGER BROTZEIT

Tiroler Landjäger vom Hirsch_{2,3,4} | Bayrischer Leberkäse_{c,j} |
Kalbstafelspitz | Wurstsalat Schweizer Art_{2,3,8,11,g,j,i} |
Tiroler Speck_{2,3,8} | Meerrettich-Kren | Senf | Butter_g |
Wirtshausbrot_a | Ciabatta_a p.P. € 15,90

KÄSE BROTZEIT

Bayrischer Bergkäse_g | Klassischer Paulebazi_{a1,g} |
Alpen Rotweinkäse_g | Bayrischer Kräuter Gipfelstürmer_g |
französischer Brie_g | Weintrauben | geröstete Walnusskerne |
Feigensenf | Butter_g | Wirtshausbrot_g | Ciabatta_g p.P. € 15,90



GRÜNZEUG

frisch und knackig

 CAESAR SALAT

Römersalat | Kirschtomaten | Parmesan_g | Cashewkerne | Croutons_{a1} |
Parmesan-Kräuter-Dressing_{c,d,g,j} | Wirtshausbrot_a € 16,00

 WIRTSHAUSSALAT VEGAN

Bunte Blattsalate | Wildkräuter Salate | Karotten | Tomaten |
Gurken | Radieserl | Kräuter | Dressing aus eichenfassgereiftem
Apfel-Balsam-Essig_{j,l} | Wirtshausbrot_a € 16,00

SALATE WAHLWEISE MIT

STREIFEN VON DER HÄHNCHENBRUST	+ € 3,90
HAUSGEBEIZTEM DÄNISCHEN LACHS MIT SCHWARZEM PFEFFER	+ € 4,50
GEBRATENEN CHAMPIGNONS MIT THYMIAN	+ € 3,90

VEGETARISCH & VEGAN

für jeden was dabei!

 ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

Hausgemachte Spätzle_{a1,c,g} | Bergkäse_g | geschmolzene Zwiebeln_g |
hausgemachte Röstzwiebeln_{a1} € 15,50

WAHLWEISE MIT

GEBRATENEN CHAMPIGNONS	+ € 3,90
TIROLER SPECK _{2,3,8}	+ € 2,50

 PAULES VEGGIE BURGER

Vegetarisches Patty | Briochebrötchen_{a,c,g} |
Paulanersauce_{11,c,j} | Gurkenrelish_j | Bergkäse_g | Tomaten |
Zwiebeln | Salat | Pommes frites € 18,50

 VEGETARISCHES GESCHNETZELTES

Vegane „Chickerikistreifen“_{a,f} | Rahmsauce_g | Champignons |
gebratene Serviettenknödel_{c,g} | Wirtshaussalat_{j,l} € 19,50

 SÜDTIROLER GEMÜSE-PICCATA

Aubergine und Zucchini im Parmesanmantel | Babyspinat |
Sardische Knopfnudeln in Tomaten-Oregano Sud |
Kürbiskernöl € 20,90

 PASTA FREGOLA VEGAN

Vegane „Chickerikistreifen“_{a,f} | Sardische Knopfnudeln
in Tomaten-Oregano Sud | Grünkohl | Hokkaido
Ofenkürbis | Macadamianüsse € 18,90



WIRTSHAUS KLASSIKER

WIESNTELLER

Knuspriger Schweinsbraten vom Oldenburger Landschwein_j |
Salvator Starkbiersauce_{i,l} | Kartoffelknödel_{a1,c} | Krautsalat_j € 17,50

OMAS KNIPPTELLER

Kross gebratene norddeutsche Spezialität bestehend
aus Schweinefleisch, Rindfleisch, Hafergrütze_{4,a4} | Bratkartoffeln_g |
milde Gewürzgurke_{2,11,j} | fruchtiges Apfelkompott € 16,50

ORIGINAL MÜNCHENER LEBERKÄS_{c,j}

Aus der Münchener Tradition Metzgerei Vinzenz Murr |
lauwarmer Kartoffelsalat mit frischen Radieserln_{j,l} | Schnittlauch |
Spiegelei vom „Hof Stackkamp“ € 16,50

BREMER ROSTBRATWÜRSTE

8 Rostbratwürste von unserer Fleischerei Hemmerling_{3,4,8,f,g,i,j} |
Salvator Starkbiersauce_{j,l} | frisches Sauerkraut_j | Kartoffelstampf_g |
hausgemachte Röstzwiebeln_{a1} € 16,50





**Basst
scho!**

SCHNITZEL



HENDL SCHNITZEL

Aus regionaler Aufzucht aus dem Oldenburger Land |
Panierte Hähnchenbrust ca. 250g*_{a,c,g} | Sauce Hollandaise_{c,g,i} |
Marktgemüse_g | Kartoffelkroketten € 23,50
- AUCH ERHÄLTlich ALS „JÄGER ART“ ODER „HOLSTEINER ART“ -



ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL_{j,i}

2 panierte Schnitzel vom Kalbsrücken ca. 200g*_{a,c,g} | Wiener
Garnitur (Zitrone, Kapern und Sardelle) | kaltgerührte Preiselbeeren |
lauwarmer Kartoffelsalat mit frischem Radieserln_{j,i,l} € 24,90

MÜNCHNER SCHNITZEL

Paniertes Schnitzel vom Schwein regional aus dem Oldenburger
Land ca. 200g*_{a,c,g} | Pommes frites | Wirtshaussalat_{j,i} € 19,50

BERGSTEIGER SCHNITZEL

Schnitzel vom Schwein in Bergkäsehülle regional aus dem Oldenburger
Land ca. 200g*_{a,c,g} | Sauce Hollandaise_{c,g,i} | Champignons |
Kartoffelkroketten | Wirtshaussalat_{j,i} € 22,50

SCHNITZEL JÄGER ART

Paniertes Schnitzel vom Schwein regional aus dem Oldenburger
Land ca. 200g*_{a,c,g} | Champignonrahmsauce_g | Bratkartoffeln_g |
Wirtshaussalat_{j,i} € 21,90

SCHNITZEL HOLSTEINER ART

Paniertes Schnitzel vom Schwein regional aus dem Oldenburger
Land ca. 200g*_{a,c,g} | Spiegelei vom „Hof Stackkamp“ | Bratkartoffeln_g |
milde Gewürzgurke_{2,11,j} € 19,00

WEHRSCHLOSS SCHMANKERL

ENTRECÔTE MIT WILDKRÄUTER SALAT

300g gegrilltes Entrecôte Steak* | selbstgemachte Almwiesen-Kräuterbutter_g | Wildkräutersalat_{j,l} | Dressing aus eichenfassgereiftem Apfel-Balsam-Essig | Bratkartoffeln_g € 29,90

HIRSCHBRATEN HUBERTUS

Geschmort in einem winterlichen Gewürzsud | Preiselbeer-Pfeffer-Jus_{i,l} | Spitzkohl_g | Kartoffelkroketten € 24,90

FRANZIS DEFTIGES BRATENPFANDERL

½ Klassische Rinderroulade mit Speck, Gurke, Zwiebeln_{2,3,8,j} | knuspriger Schweinsbraten vom Oldenburger Landschwein_j | Hirschbraten | Salvator Starkbiersauce_{i,l} | Apfelrotkohl_{a,g} | Kartoffelknödel_{a1,c} € 23,50

RINDSROULADE “HAUSFRAUEN ART“

Klassische Rinderroulade mit Speck, Gurke, Zwiebeln_{2,3,8,j} | Rouladensauce_{i,l} | Apfelrotkohl_{a,g} | Kartoffelstampf_g € 22,50

WEHRSCHLOSS PANNFISCH

Dänisches Lachsfilet und Steinbeißerfilet gebraten | Senfsauce_{g,l} | Bratkartoffeln_g | Wirtshaussalat_{j,l} € 22,90



WEHRSCHLOSS SCHMANKERL

KALBSTAFELSPITZ „WIENER ART“

Kalbstafelspitz | 24 Std. sous vide gegart | mit Bouillon-Kartoffeln | Wurzelgemüse_g | Meerrettich-Kren € 23,00

ORIGINAL MÜNCHNER SCHWEINSHAXE

Krosse, 24 Std. zart gegarte Schweine-Schinkenhaxe | Salvator Starkbiersauce_{i,l} | frisches Sauerkraut_j oder Apfelrotkohl_{a,g} | Kartoffelknödel_{a1,c} € 23,90

PAULE BURGER

100% Rindfleisch | Briochebrötchen_{a,c,g} | Paulanersauce_{11,c,j} | Gurkenrelish_j | Bergkäse_g | Tomaten | Zwiebeln | Salat | Pommes frites € 18,50

WAHLWEISE MIT

DOPPELT BERGKÄSE_g + € 1,50

TIROLER SPECK_{2,3,8} + € 2,50

* Alle Grammangaben ausgehend vom Rohgewicht

* Alle Grammangaben ausgehend vom Rohgewicht

SÜSSES



KAISERSCHMARRN

Hausgemacht_{a1,c,g} | Mandelblätter | Rosinen₅ | Puderzucker € 7,20

WAHLWEISE MIT

APFELKOMPOTT	+ € 1,50
ZWETSCHGENKOMPOTT	+ € 1,50
EIERLIKÖR _{4 cl}	+ € 1,50
SCHLAGSAHNE _g	+ € 1,50

OMAS APFELSTRUDEL

Warmer Apfelstrudel_{a1,c} | Schlagsahne_g | Vanille Eiscreme_{c,g} € 9,00

SCHWARZWÄLDER KIRSCHSCHNITTE VEGAN

Schokoladen-Biskuit_a | Sauerkirschen | Schlagsahne_g |
Sauerkirschsorbet € 9,00

PAULANER'S GROSSE DESSERT VARIATION | AB 2 PERSONEN

Kaiserschmarrn_{a1,c,g} | Schokoladenkuchen_{a1,c,f,g,h} |
Schwarzwälder Kirschschnitte_a | Früchte |
wechselnde saisonale Spezialitäten **p.P. € 10,50**

ALLE DESSERTS WAHLWEISE MIT

EIS	+ € 2,00
Vanille Eiscreme _{c,g} Schokoladen Eiscreme _{a,c,g,h} Salted Caramel Eiscreme _{c,g} Erdbeer Sorbet Sauerkirsch Sorbet	
VANILLESAUCE _{c,g}	+ € 1,00

KAFFEE

ESPRESSO ₉	€ 2,90
DOPPELTER ESPRESSO ₉	€ 3,60
MILCHKAFFEE _{g,9}	€ 4,20
CAPPUCCINO _{g,9}	€ 3,90
LATTE MACCHIATO _{g,9} Mit Aroma: Vanille ₂ Karamell ₁ Haselnuss _{h2,1,2}	€ 4,60 + € 0,30

BAVARIA MELANGE

Bayerische Kaffee-Kultur seit 1928

KAFFEE CRÈME₉

FILTERKAFFEE₉

TASSE € 2,90 | BECHER € 3,50



SCHOKOLADE & TEE

BECHER HEISSE SCHOKOLADE _g Wahlweise hell oder dunkel mit Sahne _g	€ 3,90
GROSSES GLAS „EILLES TEE“ Darjeeling Earl Grey Ostfriesen Mischung Früchte Sommerbeere Assam Grüner Tee Apfel Früchte Rotbusch Alphüttenkräuter Pfefferminze Kamille	€ 3,50



PRICKELNDES

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC₁

Treviso | Weingut Montelvini | Italien

0,1 L € 5,50
0,75 L € 22,50

HUGO

Minze | Limette | Holundersirup |
Prosecco₁ | Soda

€ 7,50

LILLET VIVE

Lillet | Tonic Water | Gurke | Erdbeere | Minze

€ 7,50

APEROL SPRITZ

Aperol | Prosecco₁ | Soda | Orange

€ 7,50

LILLET WILD BERRY

Lillet Rosé_{3,1,10} | marinierte Beeren |
Russian Wild Berry | Minze

€ 7,50

PRICKELNDES alkoholfrei

Alkoholfrei

HENKELL SPARKLING BLANC

Saftig | frisch | feine Zitrusfrucht |
leichte Vanillenote

0,1 L € 5,50
0,75 L € 22,50

Alkoholfrei

HUGO

Minze | Limette | Holundersirup |
Henkell Sparkling Blanc alkoholfrei | Soda

€ 7,50

Alkoholfrei

APEROL SPRITZ

San Bitter₁ | Henkell Sparkling Blanc
alkoholfrei | Soda | Orange

€ 7,50

* Bitte fragen Sie unsere freundlichen Servicemitarbeiter
nach den Aktionsdrinks der Saison.

WEISSWEINE

PAULANER'S RIESLING_| (Alk. 11,5% vol.)

Mosel | Weingut Andreas Bender | trocken | spritzig

GRAUER BURGUNDER_| (Alk. 12,5% vol.)

Pfalz | Weingut Karl Pfaffmann | knackig | feinwürzige Frucht

MUTMACHA! RIESLING_| (Alk. 12,5% vol.)

Mosel | Weingut Cusanus | Citrus | Holunder | weißer Pfirsich

JULIA SCHITTLER CHARDONNAY_| (Alk. 13% vol.)

Zornheim-Rhein | Weingut Julia Schittler | harmonisch | cremig | Birne | Quitte | Vanille

SARTORI LUGANA_| (Alk. 12,5% vol.)

Italien | Weingut Sartori | frische Blütenaromen | Limette | duftige Aprikosen

0,2 L € 6,50 | 0,75 L € 22,50

WEINSCHORLE_| (Alk. 12,5% vol.)

Aus Bender Cuvée Weißburgunder | Riesling_|

0,2 L € 5,00



ROTWEINE

PAULANER'S CUVÉE ROT_| (Alk. 12,5% vol.)

Pfalz | Weingut Andreas Bender | vollmundiges Cuvée | rote Beeren

PASSO PERFETTO ROSSO TERRE DI CHIETI_| (Alk. 14% vol.)

Italien | Weingut Conti Sani | Cuvée mit rubinroter Farbe | Noten von Sauerkirschen | trocken | weich | vollmundig | Blaubeeren | Waldbeeren

MERLOT CALITERRA_| (Alk. 14% vol.)

Chile | Weingut Caliterra | samtig | vollmundig

MERLOT HALBTROCKEN_| (Alk. 11,5% vol.)

Pfalz | Weingut Ruppertsberger | harmonisch | fruchtig | leichte Restsüße

REGOLO VERONESE IGT_| (Alk. 13,5% vol.)

Italien | Weingut Sartori | 100% Corvina Traube | Kirsche | Waldbeeren | Vanille | intensiv | sehr aromatisch

0,2 L € 6,50 | 0,75 L € 22,50

ROSÉWEIN

MUTMACHA! ROSÉ_| (Alk. 12% vol.)

Mosel | Weingut Cusanus by Leaders Club & Andreas Bender | spritzig elegant | rote Trauben | zarte Erdbeer- und Himbeeraromen

0,2 L € 6,50 | 0,75 L € 22,50



Holzfass- SPIRITUOSEN*

***ALTE MARILLE** (Alk. 40% vol.)

***ALTE WILLIAMS** (Alk. 40% vol.)

***ALTE KIRSCH** (Alk. 40% vol.)

***ALTE QUETSCH** (Alk. 40% vol.)

***ALTE HIMBEERE** (Alk. 40% vol.)

HASELNUSS_{h2} (Alk. 32% vol.)

2 cl € 3,90

FLYING HIRSCH

€ 4,90

2 cl Jägermeister (Alk. 35% vol.) und Red Bull_{1,9,11,14}

Barrique- SPIRITUOSEN

VIEILLE POIRE

ALTE BIRNE (Alk. 40% vol.)

VIEILLE PRUNE

ALTE PFLAUME (Alk. 40% vol.)

VIEILLE FRAMBOISE SAUVAGE

ALTE HIMBEERE (Alk. 40% vol.)

VIEILLE POMME GRAVENSTEIN

ALTER APFEL (Alk. 40% vol.)

VIEILLE ABRICOT

ALTE APRIKOSE (Alk. 40% vol.)

STUDER NUSSKNACKER

HASELNUSSLIKÖR (Alk. 28% vol.)

2 cl € 4,80

In der Schweizer
Familienbrennerei
aus handverlesenen
Früchten destilliert

PENNINGER

BÄRWURZ (Alk. 38% vol.)

BLUTWURZ (Alk. 50% vol.)

ENZIAN (Alk. 38% vol.)

OBSTLER (Alk. 38% vol.)

2 cl € 3,30

BAYRISCHE SPIRITUOSEN

GRANIT BAVARIAN GIN (Alk. 42% vol.)

Aus 28 verschiedenen Kräutern

BAVARIAN SPICED GRAPHIT RUM (Alk. 35% vol.)

Prickelnde Brause, gedörnte Marille und Zwetschge, dezente Amarena-Kirsche und Cranberry, eingebunden in die Würze bayerischer Kräuter

SLYRS 3Y₁ (Alk. 43% vol.)

Bayrischer Single Malt Whisky

4 cl € 6,50

KLARE & AQUAVITE

MALTESERKREUZ AQUAVIT (Alk. 40% vol.)

LINIE AQUAVIT (Alk. 41,5% vol.)

JUBILÄUMS AQUAVIT (Alk. 40% vol.)

SAMBUCA (Alk. 42% vol.)

S.Maria al Monte | Destillation von Holunderblüten und Sternanis

2cl € 3,30



SPIRITS & LONGDRINKS

SLAITBERRY₁ (Alk. 41% vol.)

Pfefferdestillat, Chilischote, Zitrone, Natürliches Himbeeraroma

SLAIT GIN (Alk. 45% vol.)

Pfefferdestillat, Chilischote, Orange, Zitrone, Zimtöl₁

GRANIT BAVARIAN GIN (Alk. 42% vol.)

Aus 28 verschiedenen Kräutern

TANQUERAY GIN (Alk. 47,3% vol.)

HAVANA CLUB 3 AÑOS (Alk. 40% vol.)

BAVARIAN SPICED GRAPHIT RUM (Alk. 35% vol.)

STOLICHNAYA VODKA (Alk. 40% vol.)

4 cl € 6,50

WAHLWEISE MIT		
REGULÄREN SOFTDRINKS	(0,2 l)	+ € 2,10
RED BULL	_{1,9,11,14}	+ €4,00

WHISKEY & WHISKY

PENNINGER WHISKEY – BAVARIAN FINISH (Alk. 40% vol.)

Vanille, Karamell, fruchtig-herbe Noten von Limette und grünem Apfel

SLYRS 3Y₁ (Alk. 43% vol.)

Bayrischer Single Malt Whisky

BALLANTINES₁ (Alk. 40% vol.)

CHIVAS REGAL 12Y₁ (Alk. 40% vol.)

JACK DANIEL'S (Alk. 40% vol.)

GLENNFIDDICH SINGLE MALT WHISKY₁ (Alk. 40% vol.)

4 cl € 6,50

KRÄUTER

VECCHIO AMARO DEL CAPO (Alk. 35% vol.)	4 cl	€ 4,20
FERNET BRANCA (Alk. 39% vol.)	2 cl	€ 3,30
RAMAZZOTTI AMARO (Alk. 30% vol.)	4 cl	€ 4,20
SAGENHAFTER Roter HENGST (Alk. 42% vol.) „Regionale Spezialität“	2 cl	€ 3,30
JÄGERMEISTER MANIFEST (Alk. 38% vol.)	2 cl	€ 3,50
JÄGERMEISTER (Alk. 35% vol.)	2 cl	€ 3,30
KAFFEELIKÖR KRÄFTIG (Alk. 30% vol.) S.Maria al Monte Elixir di Caffee	2 cl	€ 3,30
KAFFEELIKÖR MILD (Alk. 20% vol.) Penninger Cold-Brew Kaffee vereint mit GRAPHIT Rum	2 cl	€ 3,30

COGNAC & BRANDY

REMY MARTIN V.S.O.P. (Alk. 40% vol.)
CARDENAL MENDOZA (Alk. 40% vol.)

4 cl € 6,50

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR.
Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.

Alle Speisen können Spuren von Gluten(a), Ei(c) und Laktose(g) enthalten.





Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Eihühner, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin.

