

## Bier a(Gerste),(Weizen)



<b>Augustiner hell vom Fass</b>	0,50 l	4.60 €
<b>Augustiner hell vom Fass</b>	0,25 l	3.60 €
<b>Augustiner Edelstoff</b>	0,50 l	4.80 €
<b>Augustiner vom Holzfass</b>	0,50 l	4.70 €
<b>Immer Mittwoch, Donnerstag und Samstag ab 18 Uhr</b>		
<b>Radler</b> <small>a(Gerste),1,3</small>	0,50 l	4.60 €
<b>Augustiner Dunkel vom Fass</b> <small>a(Gerste)</small>	0,50 l	4.80 €
<b>Augustiner Weißbier</b> Flaschengärung <small>a(Gerste)</small>	0,50 l	4.80 €
<b>Erdinger Weißbier</b> leicht oder dunkel <small>a(Gerste)</small>	0,50 l	4.80 €
<b>Erdinger Weißbier</b> alkoholfrei <small>a(Gerste)</small>	0,50 l	4.80 €
<b>Russ 'n</b> <small>a(Gerste),1,3</small>	0,50 l	4.80 €
<b>Pils Augustiner</b> <small>a(Gerste)</small>	0,33 l	4.00 €
<b>Augustiner alkoholfrei</b> <small>a(Gerste)</small>	0,50 l	4.80 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>Adelholzner classic oder naturell</b>	0,25 l	3.40 €
<b>Adelholzner classic oder naturell</b>	0,75 l	7.00 €
<b>Tafelwasser</b>	0,50 l	4.40 €
<b>Coca Cola</b> <sup>1,3,9</sup> oder <b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,3,9,12</sup>	0,20 l	3.40 €
<b>Cola Mix</b> <sup>1,3,9</sup>	0,50 l	4.50 €
<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	0,20 l	3.40 €
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>1,3</sup>	0,50 l	4.50 €



<b>Almdudler</b> <sup>1,3</sup>		
<b>Jetzt Neu auch zuckerfrei</b>	0,35 l	4.50 €

<b>Nana-Minze-Limonade</b> (hausgemacht)		
Frischer Zitronensaft, Zucker, frische Minze	0,40 l	5.50 €

<b>Red Bull</b> , Energy Drink <sup>15,9</sup>	0,25 l	4.00 €
<b>Schweppes Tonic</b> <sup>3,10</sup> , <b>Lemon</b> <sup>3,10</sup> oder <b>Ginger Ale</b> <sup>3,10</sup>	0,20 l	3.40 €
<b>Schweppes Ginger Beer</b> <sup>3,10</sup>	0,20 l	3.40 €

## Saft und Nektar



<b>Wolfra</b> ® Fruchtsäfte		
<b>Apfel</b> naturtrüb, <b>Orange</b> , <b>Johannisbeere</b> <sup>17</sup> , <b>Maracuja</b> <sup>17</sup> , <b>Mango</b> <sup>17</sup> , <b>Rhabarber</b> <sup>17</sup>	0,2 l	3.40 €

<b>Saftschorle</b> Saft nach Wahl	0,50 l	4.60 €
-----------------------------------	--------	--------

<b>Hollerschorle</b> mit Hollersirup, Limette, Minze	0,50 l	4.80 €
<b>Großwirtschorle</b> Rhabarber <sup>17</sup> , Apfel, Zitronenlimonade <sup>1,3</sup>	0,50 l	4.80 €
<b>Sommerschorle</b> Mango <sup>17</sup> , Apfel	0,50 l	4.80 €
<b>Ingwerschorle</b> Ingesirup, Minze	0,50 l	4.80 €

<b>Frischer Orangensaft</b> (täglich bis 16 Uhr)	0,20 l	4.50 €
--	--------	--------

# Heiße Getränke

Espresso

2.50 €

Julius Meinl



Espresso koffeinfrei

2.50 €

Espresso doppio

4.00 €

Latte macchiato<sup>8,g</sup>

4.20 €

Tasse Kaffee entkoffeiniert

3.80 €

Tasse Kaffee

3.80 €

Großer Kaffee

4.50 €

Cappuccino<sup>8,g</sup>

4.00 €

Großer Cappuccino doppio<sup>8,g</sup>

5.50 €

Großer Milchkaffee<sup>8,g</sup>

4.50 €

Große Schokolade mit Milch und Sahne<sup>8,g</sup>

4.80 €

Glas Milch heiß/kalt<sup>8,g</sup>

3.00 €

Heiße Milch mit Honig<sup>8,g</sup>

3.40 €

Heißer Holunder

4.00 €

Heiße Zitrone mit frischer Zitrone

4.00 €

Heißer Ingwer mit Ingesirup aus Giesing

5.00 €

## Tee aus dem Hause Dallmayr

große Portion in der Kanne serviert

5.80 €

große Tasse

4.00 €

Darjeeling, Earl Grey

Früchtetee Maracuja-Orange

Grüner japanischer Sencha

Roibush Tee Mango-Passionsfrucht

Ayurvedische Gewürzteemischung Tulsi-Ingwer-Orange

Kamillentee

Alpenkräuter harmonische Kräuterteemischung

Pfefferminztee mit frischer Minze

4.00 €

Tee mit Rum 2cl dark Rum

6.00 €

Grog Rum, Wasser, Kandis

6.00 €

Jagertee in der Hausmischung

6.00 €

## **Großwirt Special**

<b>Alpenglühén</b> (Warm) Johnnisbeere <sup>17</sup> , Apfelsaft, Hollersirup	<b>5.00 €</b>
<b>Heißer Ingwer</b> mit Ingesirup aus Giesing	<b>5.00 €</b>
<b>Hot Toddy</b> Orangensaft, Zitronensaft, Honig und 4 cl Whisky	<b>9.00 €</b>
<b>Weißer Glühwein</b> (hausgemacht) Weißwein, Orangensaft, Zimt, Honig, Anis	<b>6.00 €</b>
<b>Jagertee</b> Tee, Rum, Gewürze	<b>6.00 €</b>
<b>Espresso Bomba (Affogato al caffè)</b> Eine Kugel Vanilleeis <sup>11,8,c,g</sup> mit Espresso	<b>4.20 €</b>
<b>Eis Latte</b> Latte macchiato auf Eis	<b>4.20 €</b>

## **Kalt und Spritzig**

<b>Prosecco-Holunder<sup>m</sup></b> Prosecco Spumante, Holunderblütensirup	<b>5.00 €</b>
<b>Magners Cider<sup>m</sup></b> 0,565l	<b>7.00 €</b>
<b>Veneto Spritz<sup>1,m</sup></b> Aperol, Weißwein, Tafelwasser	<b>6.50 €</b>
<b>Aperol Spritz<sup>m</sup></b> mit Prosecco	<b>7.50 €</b>
<b>Crodino Spritz (alkoholfrei)</b> mit Soda und Orange	<b>6.50 €</b>
<b>Hugo's Spritz<sup>m</sup></b> Prosecco, frische Minze, Holunderblütensirup, Limette	<b>7.50 €</b>
<b>Lillet Spritz<sup>1,3,m,10</sup></b> Lillet blanc, frische Gurke, Holunderblütensirup, Tonic Water	<b>7.50 €</b>
<b>Maracuja Spritz<sup>1,m</sup></b> Prosecco, Aperol, Maracujanektar, Limette	<b>7.50 €</b>
<b>Ingwer Spritz</b> Prosecco, Ingwersirup, Minze	<b>7.50 €</b>
<b>Tocco Rosso<sup>1,m</sup></b> Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, Minze	<b>7.50 €</b>

## **Long Drinks** 4 cl

<b>Wodka Lemon</b> <sup>3,10</sup> mit Finlandia	<b>9.20 €</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>3,10</sup> mit Bombay Sapphire	<b>9.20 €</b>
<b>Jack Daniels Cola</b> <sup>1,3,9</sup>	<b>10.00 €</b>
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,6</sup> mit Bacardi Oro	<b>9.20 €</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup> -Soda	<b>8.50 €</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup> -Orange	<b>8.50 €</b>

## **Special Long Drinks** 4 cl

<b>Cuba Libre Royal</b> <sup>1,3,9</sup> mit Bacardi 8 anos	<b>10.00 €</b>
<b>Tanqueray Tonic</b> <sup>3,10</sup>	<b>10.00 €</b>
<b>Hendrick's Tonic</b> <sup>3,10</sup> mit Gurke	<b>10.00 €</b>



## **Großwirt Cocktails**

**Wir verwenden ausschließlich Premium Spirituosen .  
-Sie schmecken den Unterschied -**

<b>Großwirt Sours</b>	<b>9.00 €</b>
Zitronensaft, Zucker und Whiskey, Vodka, Aperol, Rum oder Amaretto nach Ihrer Wahl	
<b>Gin Fizz</b>	<b>9.00 €</b>
Zitronensaft, Zucker und Bombay Sapphire, aufgespritzt mit Soda	
<b>Moscow Mule</b>	<b>9.00 €</b>
Zitronensaft, Limejuice, Russian Standard, Ginger Beer und Gurke	
<b>Gin Gimlet oder Vodka Gimlet</b>	<b>9.00 €</b>
Zitronensaft, Limejuice, Bombay Sapphire oder Russian Standard	

## Unsere Cocktail Klassiker

- Vibrante (alkoholfrei)** 7.50 €  
*Maracujasaft, Spicy Ginger, Limette, Martini Vibrante*
- Martini Cocktail** 9.00 €  
*Der Klassiker unter den Klassikern. Seit Jahren wird gestritten, wer ihn erfunden hat. Sicher ist allerdings, dass von Churchill bis James Bond alle diesen Drink zu schätzen wussten. Wir bereiten unseren Martini mit Bombay Sapphire und ein wenig trockenem Nouilly Prat zu, serviert mit einer Olive.*
- Pimm`s Cup No.1** 9.00 €  
*Wir servieren diesen Klassiker mit Ginger Ale, frischer Minze und Gurke.*
- Negroni** 9.00 €  
*Vor beinahe 100 Jahren bestellte der italienische Graf Negroni beim Barkeeper seines Vertrauens einen Americano, abgerundet mit einer gesunden Portion Gin. Und, genau so bereiten auch wir diesen Drink zu.*
- Pisco Sour** 9.00 €  
*Chilenischer Tresterschnaps geschüttelt mit Zitrone, Eiweiß und Zucker. Ein Direkt-Flug nach Südamerika.*
- Wild Turkey Sour** 10.00 €  
*Dieser Kentucky Straight Bourbon ist perfekt für einen Whiskey Sour und die absolute Empfehlung unseres Barchefs. Unbedingt probieren!*
- Mojito Jumbo** 13.00 €  
*Das Getränk der Karibik. Wir bereiten ihn nach einem Originalrezept der Padres Bar zu. Frische Minzeblätter, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Limettenstücke, Limejuice, Soda und Bacardi Oro. Gerührt im großen Highball mit Eiscubes*
- Mai Tai** 9.50 €  
*Der Tiki-Cocktail der Geschichte schrieb. Es gibt unzählige Varianten und Geheimrezepte. Wir vertrauen dem Rezept des Havana Club München. Frischer Zitronensaft, Lime Juice, Mandelsirup, Cointreau und viel Rum.*
- Espresso Tini** 9.00 €  
*Der Klassiker aus London, bei uns mit Baileys statt Kaffeelikör!*
- Liquid Cocaine** 12.00 €  
*4 Shots mit frischem Espresso und Vodka. Shake it Baby!*



## **Weißwein<sup>m</sup>**

<b>Weinschorle</b>	0,20 l	5.20 €
<i>mit Veltliner</i>	0,50 l	8.50 €
<b>Weißer Burgunder</b>	0,20 l	7.60 €
<i>Weingut Müller-Dr. Becker Rheinhessen</i>	0,75 l	20.00 €
<i>elegant und fein, dezent weiche Säure</i>		
<b>Riesling Classic</b>	0,20 l	7.40 €
<i>Weingut Müller-Dr. Becker Rheinhessen</i>	0,75 l	19.00 €
<i>trocken mit eigenem Fruchtzucker</i>		
<i>sehr fülliger Geschmack und angenehmer Nachhall</i>		
<b>Mantinia 2022</b>	0,20 l	7.50 €
<i>Weingut Semeli, Peleponnes, Griechenland</i>	0,75 l	23.00 €
<i>Auf 600-800 Metern Höhe wird die Rebsorte Moscofilero angebaut. Ein frisch-zitronig, fruchtbetonter Wein.</i>		
<i>Unsere Neuentdeckung des Sommers. Aufgrund seines Logos wird er auch „Zangenwein“ genannt.</i>		
<i>Jámas! Ein Urlaub in München</i>		
<b>Lugana D.O.C. „Menegotti“</b>	0,20 l	8.50 €
<i>Direkt vom Gardasee bekommen wir diesen</i>	0,75 l	26.00 €
<i>tollen Wein. Aus der Traube Trebbiano di Lugana gepresst, ergibt sich diese intensive Frucht mit Aromen von Aprikose und Pfirsich.</i>		
<b>Grüner Veltliner „Tassilo“</b>	0,20 l	7.60 €
<i>Weingut Müller, Wachau, Österreich</i>	0,75 l	23.00 €
<i>Der Bayernherzog Tassilo III, gründete das Kloster Kremsmünster. Dieses besitzt seit dem Jahr 893 die Weingärten in der Wachau. Duftet nach Zitrone, prägnante Säure und schmeckt fruchtig im Abgang.</i>		
<b>Chardonnay, 2023</b>	0,20 l	7.60 €
<i>Languedoc-Roussillon, Frankreich</i>	0,75 l	23.00 €
<i>Das Weingut liegt am Mittelmeer.</i>		
<i>Intensives Aroma nach Zitrusfrüchten und weißen Blumen.</i>		
<i>Zur Hälfte reift der Wein in großen Holzfässern.</i>		

## **Rotwein<sup>m</sup>**

**Nero d'avola DOC** 0,20 l 7.00 €  
Messer del Fauno, Sizilien 0,75 l 22.00 €  
trocken, Aromen von Lakritze, Brombeere und Heidelbeere

**Merlot Griwaldi DOC** 0,20 l 7.00 €  
Garda, Italien 0,75 l 22.00 €  
Waldbeere und Pflaume mit dezent rauchiger Note

**Primitivo IGT 2023** 0,20 l 7.20 €  
Messer Del Fauno, Apulien, Italien 0,75 l 22.00 €  
Kräftiges Rubinrot, Duft nach Waldbeere und Kirsche

**Rioja Crianza "Cecios" 2019** 0,20 l 7.50 €  
Marques de Reinoso, Spanien 0,75 l 23.00 €  
Tiefes rubinrot, aus den Reben Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

**Nero di Troia „Gelso D'Oro“ 2018** 0,75 l 39.50 €  
Azienda Agricola Podere 29, Apulien, Italien  
Intensives, leuchtendes Rubinrot; in der Nase schwarze  
Johannisbeere und Brombeere mit einem Hauch von  
Kakao, Zimt und Wacholder. Am Gaumen körperreich  
mit einem Bouquet von dunklen Früchten, Schokolade  
und sehr würzigen Aromen.  
Das Großwirt Team sagt: "Eine echte Granate!!!"

## **Rosé<sup>m</sup>**

**Rosé Skouras Cuvée prestige** 0,20 l 7.50 €  
Weingut Skouras in Argos, Peleponnes Griechenland 0,75 l 23.00 €  
70% Agioritiko, 30% Moscofilero.  
Helles Kirschrot, mäßige Säure, Aromen von Kirsche und  
Himbeere.

## **Prosecco**

**Prosecco Spumante von Bertoldi** 0,10 l 4.20 €  
Fruchtig, spritzig 0,75 l 24.00 €

## **Aperitifs**

<b>Martini</b> <sup>1</sup>	5 cl	5.00 €
<i>Bianco, Rosso</i>		
<b>Campari</b> <sup>1</sup>	4 cl	5.50 €
<b>Pernod</b> <sup>1</sup>	2 cl	4.00 €

## **Bitters** 2 cl

<b>Fernet Branca oder Menta</b>	3.50 €
<b>Ramazzotti</b>	3.50 €
<b>Averna</b>	3.50 €
<b>Jägermeister</b>	3.50 €

## **Liköre** 2 cl

<b>Amaretto di Saronno</b>	4.20 €
<b>Baileys</b> <sup>1,6,7,8</sup>	4.20 €
<b>Sambuca Molinari</b>	4.20 €
<b>Ouzo Plomari</b>	4.20 €
<b>Cointreau</b>	4.20 €

## **Gin** 4 cl

<b>Tanqueray</b>	7.00 €
<b>Bombay Sapphire</b>	7.00 €
<b>Hendrick`s</b>	8.50 €

## **Tequila** 2 cl

<b>Cuervo blanco/reposado</b>	4.20 €
-------------------------------	--------

## **Whiskey** 4 cl

<b>Jim Beam</b>	6.00 €
<b>Jack Daniels</b>	6.50 €
<b>Wild Turkey</b>	7.50 €
<b>Tullamore Dew Irland</b>	6.20 €

<b>Glenfiddich 10 years</b>	7.50 €
<b>Glenmorangie Speyside 12 years</b>	7.50 €
<b>The Macallan Highlands 12 years</b>	7.50 €
<b>Oban 14 years</b>	8.50 €
<b>Ardbeg Islay 10 years</b>	8.50 €
<b>Lagavulin Islay 16 years</b>	9.50 €
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	6.00 €
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	7.50 €



## **Cognac & Brandy** 4 cl

<i>Hennessy fine de cognac</i> 40 %	6.50 €
<i>Carlos I</i> 40 %	6.50 €
<i>Cardenal Mendoza</i> 40 %	7.00 €

## **Rum** 4 cl

<i>Havana Club</i> 3 years	6.00 €
<i>Havana Club</i> 7 years	6.50 €
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	6.00 €
<i>Bacardi Carta Oro</i>	6.00 €
<i>Bacardi 8 Anos</i>	8.90 €
<i>Angostura 1919</i> Trinidad & Tobago	9.80 €
<i>Zacapa Guatemala</i> 23 years	11.50 €

## **Wodka** 4 cl

<i>Finlandia</i>	7.00 €
<i>Absolut</i>	8.00 €
<i>Grey Goose</i>	9.00 €

## **Grappe** 2 cl 4.20 €

*Nardini riserva*  
*Grappa di Prosecco*

## **Obstbrände und Schnäpse** 2 cl

*Destillerie Prinz aus Vorarlberg*  
*im Holzfass gelagert* 41% vol.

<i>Alte Williams-Christ-Birne</i>	4.20 €
<i>Alte Marille</i>	4.20 €
<i>Alte Haselnuss</i>	4.20 €
<i>Alte Waldhimbeere</i>	4.20 €
<i>Alte Zwetschge</i>	4.20 €

<i>Obstler aus dem Holzfass</i>	3.30 €
<i>Zirberla</i> eine Spezialität aus den Bergen	3.30 €

<i>Vogelbeere Edeldestillat unfiltriert</i> , 42% vol.	5.20 €
--	--------

## *Zeichenerklärung*

### *1.) Zusatzstoffe*

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

### *2.) Allergene*

*a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch undFischerzeugnisse,  
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse,  
g = Milch und Milcherzeugnisse, h =Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse,  
l =Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid undSulphite,  
n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse*