

APERITIF & SPRIZZ

ESPRESSO-TONIC ALKOHOLFREI 9,5

Thomas Henry Tonic Water, Eiswürfel,
frisch gebrühter Espresso, Limette, Rosmarin ⁴
+ Absolut Vodka 14

OLD FASHIONED TONIC ALKOHOLFREI 9

Limette, Zitrone, Orange, Himbeere,
Rohrzucker, Tonic Water, Soda ⁴

TAYLOR'S SELECT RESERVE RUBY PORTWEIN 4,9

Reifung im Eichenfaß, Duft roter Früchte, Karamell
und Feigen, der perfekte Sundowner, 5cl

NEGRONI 9

Gin, Campari, Wermut, Orangenscheibe

INGWER SPRIZZ 9,5

hausg. Ingwerlimo, Rohrzucker, Zitrone, Prosecco

APEROL SPRIZZ 9

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

HUGO 9,5

Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup

SO COCKY! 9,5

Absolut Vodka, Holunderblütensirup, Zitrone, gezuckerte Gurke

LILLET WILD BERRY 9

Lillet, Russian Wild Berry, Obst, Eis

OUZO LANG MIT EIS 6,9

Soda, Eis

FLAMMKUCHEN

FRISCH BELEGT, IM STEINOFEN GEBACKEN

DAS ORIGINAL 12,9

Kräutersauerrahm, Speck, Zwiebelringe,
Schnittlauch

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN VEG 13,5

Kräutersauerrahm, Schafskäse, Zwiebelringe, geriebener
Emmentaler, mit Olivenöl & Limettensaft mariniertes
frischer bayerischer Blattspinat

SNACK & VORNEWEG

SÜSSKARTOFFEL-TRÜFFEL-FRIES VEG 9,9

Süßkartoffelfries, gehobelter Grana Padano, Trüffelmayo

HAUSGEMACHTE FALAFEL VEGAN 9,5

gebackene Kichererbsenbällchen, Koriander-Limetten-
Sojamilchjoghurt, Tomaten-Chutney

HAUSGEBACKENES NAAN-BROT VEGAN 7,5

Koriander-Limetten-Sojamilchjoghurt,
Hummus

ZWEIERLEI OBAZDA 9,8

Münchner Obazda & pikanter Frischkäse-Obazda
mit Chili, 2 ofenfrische Brezn

EDAMAME VEGAN 8,5

grüne Sojabohnen, Himalayasalz, Limette

OFENFRISCHE BREZE 2

Bäckerei Riedmair, handgemacht, beste Zutaten
aus der Region

BEILAGENSALAT VEGAN 4,9

Hausdressing

„Alles was uns glücklich macht,
ist ganz einfach: Liebe, Sex & Essen!“
Meryl Streep, US-Schauspielerin

PATISSERIE

KUCHEN & BACKWAREN

AUS DER VITRINE ZUM TAGESPREIS

vom Konditor des Wirtshauses mit Backstube
„das Bad“ am Bavariaring

CHRIS LEHNERS WELTBESTES TIRAMISU 9,5

Löffelbisquit, Mascarpone, Freilande, Espresso, Limette,
Amaretto, Kakao, hausgemachtes Mango-Chutney, Haselnuss-
Crumble, Passionsfrucht-Sorbet

HAUSGEMACHTE BUBBLE-WAFFEL 9,5

Fluffig-locker, Weizenmehl, Rohrzucker, Freilande, Milch,
Butter, Staubzucker, Bourbon Vanille Eis,
Erdbeer-Rhabarber Kompott

CRÈME BRÛLÉE 7,9

Sahnecreme, Tonkabohne, Freilande, Tahitivanille,
knusprige Karamellkruste, Waldbeeren, Orangenabrieb

SOULFOOD

WAFFELS & CHICKEN 19,5

frisch gebackene Bubble Waffel, panierte Hähnchenbrust,
Ahornsirup, Pak Choi, Chilibutter

CHICKEN TIKKA MASALA 14,9

Hähnchenbrustfilet, Naturjoghurt, Tomatenmark,
Ingwer, Knoblauch, Curry, Koriander, Kurkuma-Reis

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 24,7

hauchdünn, frischer, bayerischer Kalbsrücken, Bröselpanade,
in Butterschmalz ausgebraten, Erdäpfel-Gurken-Salat,
Preiselbeeren, Zitrone, Sardellen, Kapern

LEGENDARY BACON CHEESE BURGER 17,9

200g dt. Rinderhack, Bäckerbrioche, hausgemachte Speck-
Zwiebel-Honig-Marmelade mit Whiskey-Apfel, Bergkäse,
Eisbergsalat, Cocktailcreme, Essiggurke, Pommes

VEGANER BURGER VEGAN 16,9

Veganes Roggenbrioche, hausgemachtes Kidneybohnen-
Kräuter-Patty, Rucola, Strauchtomate, frische Guacamole,
Pommes – Gerne servieren wir dazu vegane Mayo

CRISPY CHICKEN BURGER 17,5

Hähnchen im Knuspermantel, Bäckerbrioche,
hausgemachte Guacamole, Jalapenos, Blattsalat,
Tomate, frische Zwiebelringe, Pommes

VINTAGE & SPECIALS

DISCO-SCHORLE 9,5

Prosecco, Red Bull, Himbeeren, Staubzucker

RÜSCHERL 4,5

2cl Asbach Uralt, Coca Cola, ^{1,3,8}

WHISKEY SOUR 9,5

(wahlw. auch Spirituose Ihrer Wahl)

Four Roses Bourbon, Puderzucker, Zitrone,
Dash Orange, Orangen-Meersalz

BEST MARGARITA IN TOWN 9

goldener Tequila, Cointreau, Limejuice,
Zitronensaft, frischer Limettensaft, Salzrand ²

GRILLAKADEMIE

BBQ SPARERIBS 24,5

niederbayerisches Landschwein, FOB – fall off the bone,
butterart resch vom Lavasteingrill, hausgemachte BBQ
Sauce nach unserem Geheimrezept,
Speck-Krautsalat

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH 22,5

28 Stunden sous-vide gegart, lackiert,
gebratener Kimchireis, wilder Brokkoli

GEREIFTE PREMIUM-LENDE

VOM BAYERISCHEN JUNGBULLEN 29,7

zart medium vom Lavasteingrill, gegrillte Avocado,
Mangowürfel, mit Olivenöl & Limettensaft mariniertes
frischer bayerischer Blattspinat, Meerrettich-
Dijonsenf-Waldhönig-Spiegel

TOMAHAWK STEAK 85

(20 Min. Zubereitungszeit - mind 1,5 kg)

dry aged premium Quality Beef vom deutschen Ems-Rind,
Kräuter-Olivenöl, Pfefferschrot, grobes Meersalz, Olivenöl,
Knoblauchbaguette

LEHNERS LIEBLINGSPOMMES 10,5

Pommes mit Himalayasalz & Chiliflocken, Edamame,
Jahhundertsauce, Paprika, roten Zwiebeln

EXTRA POMMES 4,5

EXTRA SÜSSKARTOFFELFRIES 5,9

SUPER FOOD

HAUSDRESSING: weißer Balsamico, Mango,
Gartenkräuter, Bio-Agavensirup, Olivenöl

ALTERNATIV: Joghurt Dressing (fettarm)

BURRATA-BREZNSALAT MIT OCHSENHERZTOMATEN VEG 17,5

ca 539 kcal – Rucola, Brezenchips,
Frühlingslauch, Basilikum

VIETNAMESISCHE SOMMERROLLE MIT ERDNUSS-CHILI-DIP VEGAN 16,5

ca 488 kcal – Reispapier, Glasnudeln, Kimchi, Karotte,
Champignons, Ingwer, Gurke, Avocado, Thaibasilikum,
Erdnüsse, Kokosmilch, Minze, Blaukraut ^{N-B}

AVOCADO MIT HUMMUS VEGAN 8,5

ca 230 kcal – ½ Bio-Avocado, Hummus, Shisokresse,
extra natives Olivenöl, gestoßener Pfeffer, Pumpernickel
mit nativem Olivenöl

BUDDHA BOWL VEGAN 17,5

ca 485 kcal - Glasnudeln, Kimchi, Kichererbsen, Blattspinat,
veganer Soja-Karotten-Lachs, wilder Brokkoli, Limettenabrieb

QUINOA AVOCADO BOWL VEGAN 16,5

ca 518 kcal – Edamame, Falafel, Bio-Avocado, Humus,
Mangowürfel, Hausdressing, Salatkerndl, Quinoa ^{SG SEL SCH K}

+ Black Tiger Garnelen 21,8

SALAT MIT HÄHNCHENBRUST LOW CARB 17,5

ca 487 kcal Blattsalate, Eisbergsalat, Kirschtomate,
Hähnchenbrust, Champignons, Hausdressing

AVOCADO-MANGOSALAT MIT BLACK TIGER GARNELEN VOM GRILL 19,7

ca 498 kcal – Blattsalate, Rucola,
geröstete Pinienkerne

KICHERERBSEN SÜSSKARTOFFEL CURRY 15,5

vegan ayurvedisch

ca 490 kcal, Kurkumareis, Süßkartoffeln,
Kichererbsen, junger Spinat, Kokosmilch, Tomate,
Frühlingszwiebeln, Limettensaft

+ gegrillte Hähnchenbrust 16,9

+ Black Tiger Garnelen 20,4

GRIECHISCHER SOMMERSALAT VEG LOW CARB 16,9

ca 510 kcal, Blattsalate, Rucola, Gartenkresse,
Schafskäse, Wassermelone

GROSSER GEMISCHTER BLATTSALAT VEGAN 8,9

Hausdressing

SPECK-KRAUTSALAT 3,8

WIRTSCHAUS

WEISSWURST STÜCK 3,9

ab 2 St. (tägl. bis 14 Uhr) kesselfrisch

METZGER-LEBERKÄS 11,9

frisch gebacken, Freilandspiegelei, Meerrettich-Dijonsenf-
Waldhönig-Creme, Kartoffel-Rucola-Salat

KRUSTENSCHWEINEBRATEN 15,9

niederb. Landschwein, aus der Schulter, Knusperkruste
Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße

KÖNIG LUDWIG BURGER 14,9

ofenfrischer Leberkäs, Laugensemmel, Blattsalat,
Meerrettich-Dijonsenf-Waldhönig-Creme,
Speck-Krautsalat, Kartoffelrösti

RIESENSCHNITZEL 16,9

hauchdünn geklopft ca. 300g, vom Schwein,
Bröselpanade, Pommes, Zitronenscheibe

+ dazu Preiselbeeren + 0,5

HEIßGETRÄNKE

Ein Familienunternehmen ist die ursprünglichste Form von Nachhaltigkeit. 1862 war Julius Meinl I. der Erste der in Wien
gerösteten Kaffee anbot. Seit damals steht der Name Meinl für Erfahrung, Tradition und höchste Qualität.

ESPRESSO 2,9

für anspruchsvolle Genießer unverfälschter und reiner Urkaffee
aus dem Hochland von Cerrado, Brasilien – 100% Arabica

DOPPELTER ESPRESSO 3,4

TASSE KAFFEE 3

verlängerter Espresso

CAPPUCCINO 3,5

+ Mit laktosefreier Milch +0,5

LATTE MACCHIATO 3,9

+ Mit laktosefreier Milch +0,5

KINDER-CAPPUCCINO 0,7

warme Milch mit Milchschaum und Schokopulver

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 3,5

FRISCH GEBRÜHTER MINZTEE 4,4

FRISCH GEBRÜHTER INGWERTEE 4,4

Wahlweise: Waldhönig oder Orange

GLÄSCHEN TEE – SINGLE BAG 3,9

Wahlweise: Earl Grey traditional, Wildkirsche,
Walderdbeere, Alpenkräuter, China Green Pure

KANNE TEE 6,9

Premium Tee, lose, ergibt ca. 2 Tassen

Wahlweise: Earl Grey traditional, Kir Royal,
Beerencocktail, Chinese Jasmine Chun Hao,
Ingwer-Zitrone