



APERITIF & SPRIZZ

ESPRESSO-TONIC <small>ALKOHOLFREI</small>	9,5
Thomas Henry Tonic Water, Eiswürfel, frisch gebrühter Espresso, Limette, Rosmarin ⁴ + Absolut Vodka	
OLD FASHIONED TONIC <small>ALKOHOLFREI</small>	14
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	
GLÜHWEIN SPRIZZ	9
Winzerglühwein, Fanta, Prosecco, Soda, Mandarine ^{1,2,8}	

SNACK & VORNEWEG

KÜRBIS-KOKOSCREME SUPPE	12
Kürbiskernöl, Kerndl, gegrillter Garnelenspieß	
SÜSSKARTOFFEL-TRÜFFEL-FRIES <small>VEG</small>	9,9
Süßkartoffelfries, gehobelter Grana Padano, Trüffelmayo	
HAUSGEMACHTE FALAFEL <small>VEGAN</small>	9,5
gebackene Kichererbsenbällchen, Koriander-Limetten-Sojamilchjoghurt, Tomaten-Chutney	
HAUSGEBACKENES NAAN-BROT <small>VEGAN</small>	7,5
Koriander-Limetten-Sojamilchjoghurt, Hummus	
ZWEIERLEI OBAZDA	9,8
Münchner Obazda & pikanter Frischkäse-Obazda mit Chili, 2 ofenfrische Brezn	
EDAMAME <small>VEGAN</small>	8,5
grüne Sojabohnen, Himalayasalz, Limette	
OFENFRISCHE BREZE <small>HANDGEMACHT</small>	2
Bäckerei Riedmair, beste Zutaten der Region	
BEILAGENSALAT <small>VEGAN</small> Hausdressing	5,3

KARTOFFELFEUER

STUFFED BAKED POTATO <small>VEGAN</small>	13,5
rote Bete, veganer Sojajoghurt mit Koriander & Minze, Cashewkerne, Granatapfel	
POTATO BOMB	14,5
überbackene Ofenkartoffel, gefüllt mit Speck, Lauchzwiebel, Jalapenos, Cheddar	
+ extra Spiegelei	+ 1,8
+ extra Hähnchenbrust vom Grill	+ 4,2

WIRTSHAUS

WEISSWURST STÜCK	3,9
ab 2 St. (tägl. bis 14 Uhr) kesselfrisch	
METZGER-LEBERKÄS	12,9
frisch gebacken, Freilandspiegelei, Meerrettich-Dijonsenf-Waldhonig-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-Waldhonig-Creme, Speck-Krautsalat, Kartoffelrösti	
RIESENSCHNITZEL	16,9
hauchdünn geklopft ca. 300g, vom niederbayrischen Landschwein, Bröselpanade, Pommes, Zitronenscheibe	
+ dazu Preiselbeeren	+ 0,5

SOULFOOD

BASILIKUM-TAGLIATELLE <small>VEG</small>	14,5
Hausgemachtes Pesto, Pinienkerne, sonnengetrocknete Tomaten, Rucola, Grana Padano	
WAFFELS & CHICKEN	19,5
frisch gebackene Bubble Waffel, panierte Hähnchenbrust, Ahornsirup, Pak Choi, Chilibutter	
CHICKEN TIKKA MASALA	15,5
Hähnchenbrustfilet, Naturjoghurt, Tomatenmark, Ingwer, Knoblauch, Curry, Koriander, Kurkuma-Reis, Cashewkerne	
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 <small>VEGAN</small>	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	
SALTIMBOCCA VOM ZANDERFILET	24,5
gegrilltes Zanderfilet, Prosciutto, frischer Salbei auf Tagliatelle mit hausgemachtem Pesto	

SUPER FOOD

HAUSDRESSING: weißer Balsamico, Mango, Gartenkräuter, Bio-Agavensirup, Olivenöl	9,5
ALTERNATIV: Joghurt Dressing (fettarm)	9,5
AVOCADO MIT HUMMUS <small>VEGAN</small>	8,5
ca 230 kcal – ½ Bio-Avocado, Hummus, Shisokresse, extra natives Olivenöl, gestoßener Pfeffer, Pumpernickel	
QUINOA AVOCADO BOWL <small>VEGAN</small>	16,5
ca 518 kcal – Edamame, Falafel, Bio-Avocado, Hummus, Mangowürfel, Hausdressing, Salatkerndl, Quinoa ^{SG SEL SCH K}	
+ Black Tiger Garnelen	21,8
SALAT MIT HÄHNCHENBRUST <small>LOW CARB</small>	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	19,5
+ Black Tiger Garnelen	20,8
GROSSER GEMISCHTER BLATTSALAT <small>VEGAN</small>	8,9
Hausdressing	
SPECK-KRAUTSALAT	3,8

FLAMMKUCHEN

FRISCH BELEGT, IM STEINOFEN GEBACKEN	
DAS ORIGINAL	12,9
Kräutersauerrahm, Speck, Zwiebelringe, Schnittlauch	
VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN <small>VEG</small>	13,5
Kräutersauerrahm, Schafskäse, Zwiebelringe, geriebener Emmentaler, mit Olivenöl & Limettensaft mariniertes frischer bayerischer Blattspinat	
MEDITERRANER FLAMMKUCHEN	15,4
Kräutersauerrahm, Prosciutto, sonnengetrocknete Tomaten, Rucola, Pesto	

„Nirgendwo sonst in Deutschland wird, was wir Zeitverschwendung nennen, so ernst genommen wie in München“.

Wolf Wondratschek

GRILLAKADEMIE

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH	22,9
28 Stunden sous-vide gegart, lackiert, gebratener Kimchireis, wilder Brokkoli	
PREMIUM-LENDE VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND	29,7
zart medium vom Lavasteingrill, gegrillte Avocado, Mangowürfel, mit Olivenöl & Limettensaft mariniertes frischer bayrischer Blattspinat, Meerrettich-Dijonsenf-Waldhonig-Spiegel	
TOMAHAWK STEAK	90
(mind. 30 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, Jahrhundertsaucen, Paprika, roten Zwiebeln	
EXTRA POMMES	4,5
EXTRA SÜSSKARTOFFELFRIES	5,9
BBQ-PLATTE FÜR 8 PERS.	350
Gegen Vorbestellung – Solange der Vorrat reicht – ca 30 Min. Zubereitungszeit – 2 Tomahawk-Steaks, lackierter Schweinebauch, Black Tiger King Prawns, Premium-Lende vom argentinischen Weiderind, pulled Duck in Plumsauce, Mango-Avocado-Salat mit Babyspinat, Süßkartoffelpommes, Knoblauchbrot, gefüllte Ofenkartoffel, Grillgemüse	

PATISSERIE

„Es ist besser zu genießen als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“ Boccaccio

CAFÉ GOURMAND	11
Espresso und Mini-Dessert-Trilogie	
KUCHEN & BACKWAREN AUS DER VITRINE ZUM TAGESPREIS	
vom Konditor des Wirtshauses mit Backstube „das Bad“ am Bavariaring	
CHRIS LEHNERS WELTBESTES TIRAMISU	9,5
Löffelbiscuit, Mascarpone, Freilandeier, Espresso, Limette, Amaretto, Kakao, hausgemachtes Mango-Chutney, Haselnuss-Crumble, Passionsfrucht-Sorbet	
HAUSGEBACKENE WAFFEL	9,5
Fluffig-locker, Weizenmehl, Rohrzucker, Freilandeier, Milch, Butter, Staubzucker, Bourbon Vanille Eis, Erdbeer-Rhabarber Kompott	
CRÈME BRÛLÉE	7,9
Sahnecreme, Tonkabohne, Freilandeier, Tahitianvanille, knusprige Karamellkruste, Waldbeeren, Orangenabrieb	
HAUSGEMACHTER KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERSONEN	P.P 11,5
mit Apfelmus, Zwetschgenröster und Staubzucker (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)	

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	3
für anspruchsvolle Genießer unverfälschter und reiner Urkaffee aus dem Hochland von Cerrado, Brasilien – 100% Arabica	
DOPPELTER ESPRESSO	3,6
TASSE KAFFEE verlängerter Espresso	3,2
CAPPUCCINO	3,7
LATTE MACCHIATO	4,2
+ 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: Waldhonig oder Orange	
GLÄSCHEN TEE – SINGLE BAG	3,9
Wahlweise: Earl Grey traditional, Wildkirsche, Walderdbeere, Alpenkräuter, China Green Pure	
KANNE TEE Premium Tee, lose, ca. 2 Tassen	6,9
Wahlweise: Earl Grey traditional, Kir Royal, Beerencocktail, Chinese Jasmine Chun Hao, Ingwer-Zitrone	