

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](https://www.facebook.com/Wehrschloss) 

WEHRSCHLOSS- KONDITOREI



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 WEHRSCLOSS!

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.



Ihre Lieblingsgerichte

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

FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER_{a3}

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

0,3 L € 4,20 | 0,5 L € 6,40 | 1,0 L € 10,50





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 € 6,40

PAULANER MÜNCHNER HELL_{a3} **Alkoholfrei**

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

0,33 L € 4,20

Alkoholfreie GETRÄNKE

PAULANER SPEZI _{1,3,9,11}	0,5 L € 5,20
PAULANER SPEZI ZERO _{1,3,9,11}	0,5 L € 5,20
PAULANER HEFE-WEISSBIER _{a1,a3} Alkoholfrei	0,5 L € 6,40
PAULANER WEISSBIER-ZITRONE _{a1,a3} Alkoholfrei	0,5 L € 6,40
PAULANER WEISSBIER 0,0% _a Alkoholfrei	0,5 L € 6,40
VITA MALZ _{1,a3}	0,33 L € 4,20
VILSA GOURMET MINERALWASSER	0,25 L € 3,00
MEDIUM ODER NATURELLE	0,75 L € 7,00
COCA-COLA _{1,9}	0,2 L € 3,50
COCA-COLA LIGHT _{1,9,11,12}	0,4 L € 5,20
COCA-COLA ZERO _{1,9,11,12}	
FANTA _{g,1,3}	
SPRITE	

HAUSGEMACHTE LIMONADEN MARACUJA-MINZE INGWER-LIMETTE GRANATAPFEL	0,4 L € 5,20
--	--------------

GRANINI FRUCHTSÄFTE APFEL ORANGE	0,2 L € 3,60 0,4 L € 5,60
GRANINI NEKTARE BANANE ₃ MARACUJA KIRSCH RHABARBER JOHANNISBEERE	0,2 L € 3,60 0,4 L € 5,60
FRUCHTSAFTSCHORLE AUS GENANNTEN FRUCHTSÄFTEN & NEKTAREN	0,2 L € 3,50 0,4 L € 5,20
SCHWEPPE BITTER LEMON _{3,10} TONIC WATER ₁₀ TONIC WILD BERRY ₁₀ GINGER ALE ₁	0,2 L € 3,90
ALMDUDLER KRÄUTERLIMONADE ₁	0,35 L € 4,50
RED BULL _{1,9,11,14}	0,25 L € 5,90

VORSPEISEN

PAULANER'S BREZN_{a1}

Mit Butter_g € 2,60



BROTKORB

Wirtshausbrot_a | Brezn_a | Ciabatta_a | Paulebazi_{1,g} |
Almwiesen Kräuterbutter_{g,h} € 7,50

KÜRBIS-KARTOFFELSUPPE MIT BIO KÜRBIS **VEGAN**

Bio Hokkaido Kürbis | Kartoffeln von „Hulsberger Höfe“ |
Kürbiskernöl | Croûtons_a | Wirtshausbrot_a € 7,90

WIRTSHAUS BRUSCHETTA

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

LACHS BRUSCHETTA

Geröstetes Wirtshausbrot_a | hausgebeizter Lachs mit Dill und
Pfeffer_d | Tomaten | eingelegte Karotten_l |
Kräuter-Senf Schmand_g | Kräuter € 12,90



PAULEBAZI - "OBATZDA"

Klassischer Paulebazi_{1,g} | rote Zwiebeln | Wirtshausbrot_a € 10,90

ZIEGENKÄSE QUICHE

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



ORIGINAL BAYRISCHE WEISSWÜRSTE

2 Münchner Weißwürste aus der Tradition Metzgerei 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 € 8,90

BROTZEIT

ist die schönste Zeit

SCHLOSS BROTZEIT

Rinder Roastbeef vom Angus Rind | Kräuterremoulade^{11,c,j} | Burrata mit cremiger Sahnefüllung_g | Basilikumöl | Tomaten | hausgebeitzter Lachs mit Dill und Pfeffer_d | Kräuter-Senf Schmand_g | Butter_g | Wirtshausbrot_a | Ciabatta_a € 18,90



WIESN BROTZEIT

Tiroler Landjäger vom Hirsch^{2,3,4} | Bayrischer Leberkäse_{c,i} | Schweinskrustenbraten | Tiroler Speck^{2,3,8} | Klassischer Paulebazi_{a1,g} | Bayrischer Kräuter Gipfelstürmer_g | Milde Gewürzgurken^{2,11,j} | Tomaten | Kräuter-Senf Schmand_g | Senf | Butter_g | Brezn_a | Wirtshausbrot_a | Ciabatta_a € 17,90

METZGER BROTZEIT

Tiroler Landjäger vom Hirsch^{2,3,4} | Bayrischer Leberkäse_{c,j} | Schweinskrustenbraten | Wurstsalat Schweizer Art^{2,3,8,11,g,j,l} | Tiroler Speck^{2,3,8} | Kräuter-Senf Schmand_g | Senf | Butter_g | Wirtshausbrot_a | Ciabatta_a € 16,90

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_a | Ciabatta_g € 16,90



GRÜNZEUG

frisch und knackig

BURRATA SALAT

Kuhmilch Mozzarella mit cremiger Sahnefüllung_g | Tomaten | Basilikumöl | Wildkräuter Salat | Apfel-Balsam-Essig_{j,l} | Croutons_{a1} | Wirtshausbrot_a € 19,90



CAESAR SALAT

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



WIRTSCHAUSSALAT VEGAN

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

ALLE SALATE WAHLWEISE MIT

Streifen von der Hähnchenbrust	+ € 3,90
„Chickerikistreifen“ _{a,f} VEGAN	+ € 3,90
Hausgebeiztem Lachs mit Dill und Pfeffer _d	+ € 4,50
gebratenen Champignons mit Thymian	+ € 3,90
Rinder Roastbeef kalt	+ € 4,90
Burrata mit cremiger Sahnefüllung _g mit Basilikumöl	+ € 4,90



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 mit Thymian + € 3,90

„Chickerikistreifen“_{a,f} **VEGAN** + € 3,90

PAULES VEGGIE BURGER

Vegetarisches Patty_{a,f,m} | 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_g | Babyspinat |
Sardische Knopfnudeln in Tomaten-Oregano Sud |
Kürbiskernöl € 19,90

SCHNITZEL **VEGAN**

100 % Vegan | 100 % Weizenprotein € 19,90

WAHLWEISE MIT

Pommes frites | Wirtshaussalat_{j,l}

Champignonrahmsauce_g | Bratkartoffeln_g | Wirtshaussalat_{j,l}

Sauce Hollandaise_{c,g,i} | Marktgemüse_g | Kartoffelkroketten



WIRTSHAUS KLASSIKER



WIESNTELLER

Schweinsbraten vom Oldenburger Landschwein_j |
Salvator Starkbiersauce_{i,j} | Kartoffelknödel_{a1,c} | Krautsalat_l € 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_{g,3,4,8,f,g,i,j} |
Salvator Starkbiersauce_{j,l} | frisches Sauerkraut_j | Kartoffelstampf_g |
hausgemachte Röstzwiebeln_{a1} € 16,50

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

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

WAHLWEISE MIT

Tiroler Speck_{2,3,8} + € 2,50

Leberkäsestreifen_{c,j} + € 3,90

WURSTSALAT SCHWEIZER ART

Marinierte Lyoner Wurststreifen_{2,3,8} | Bergkäse_g | Zwiebeln |
milde Gewürzgurken_{2,11,j} | Schnittlauch | Butter_g | Wirtshausbrot_a € 15,90

SCHNITZEL



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



HENDL SCHNITZEL

Aus regionaler Aufzucht aus dem Oldenburger Land | Panierte Hähnchenbrust ca. 180g*_{a,c,g} | Sauce Hollandaise_{c,g,i} | Marktgemüse_g | Kartoffelkroketten € 21,50

- AUCH ERHÄLTlich ALS „JÄGER ART“ ODER „HOLSTEINER ART“ -



SCHNITZEL HOLSTEINER ART

Paniertes Schnitzel vom Schwein regional aus dem Oldenburger Land ca. 200g*_{a,c,g} | 2 Spiegeleier vom „Hof Stackkamp“ | Bratkartoffeln_g | milde Gewürzgurke_{2,11,j} € 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,l} € 22,50

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,l} € 22,50

MÜNCHNER SCHNITZEL

Paniertes Schnitzel vom Schwein regional aus dem Oldenburger Land ca. 200g*_{a,c,g} | Pommes frites | Wirtshaussalat_{j,l} € 19,90

WEHRSCLOSS SCHMANKERL



HERRENSTEAK MIT WILDKRÄUTER SALAT

300g gegrilltes Rinderhüftsteak* | Almwiesen-Kräuterbutter_g |
Wildkräutersalat | Dressing aus eichenfassgereiftem Apfel-Balsam-Essig_{i,l} |
Bratkartoffeln_g € 26,90

PRINZREGENTENTELLER

150g gegrilltes Rinderhüftsteak* | 150g Schweinefiletmedaillons |
Tiroler Speck_{2,3,8} | Sauce Hollandaise_{c,g,j} | Marktgemüse_g |
Kartoffelkroketten € 25,90



FRANZIS DEFTIGES BRATENPFANDERL

½ Klassische Rinderroulade mit Speck, Gurke, Zwiebeln_{2,3,8,j} |
Schweinsbraten vom Oldenburger Landschwein_j |
Schweinschaxenfleisch | Salvator Starkbiersauce_{i,l} | Apfelrotkohl_{a,g} |
Kartoffelknödel_{a1,c} € 23,90



RINDSROULADE "HAUSFRAUEN ART"

Klassische Rinderroulade mit Speck, Gurke, Zwiebeln_{2,3,8,j} | Rouladensauce_{i,l} |
Apfelrotkohl_{a,g} | Kartoffelstampf_g € 22,90

WEHRSCLOSS PANNFISCH

Dänisches Lachsfilet und Steinbeißerfilet gebraten | Senfsauce_{g,l} |
Bratkartoffeln_g | Wirtshaussalat_{j,l} € 23,90



WEHRSCLOSS SCHMANKERL

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



ROASTBEEF VOM ANGUS RIND

Kalt, dünn geschnitten und rosa gebraten | Kräuterremouladen Sauce_{11,c,j} |
Bratkartoffeln_g | Wirtshaussalat_{j,l}

Kleine Portion € 19,90 | Große Portion € 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

Spiegelei + € 2,00

SÜSSES

PAULANER'S GROSSE DESSERT VARIATION | AB 2 PERSONEN

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



KAISERSCHMARRN

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

OMAS APFELSTRUDEL

Warmer Apfelstrudel_{a1,c} € 6,50

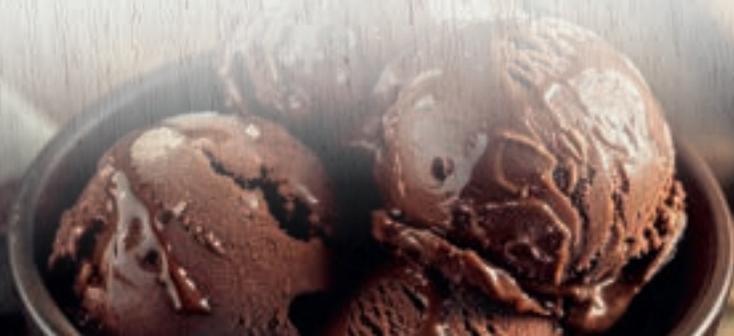
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN_{a1,c,f,g,h} € 6,50

WAHLWEISE MIT

Kugel Eis oder Sorbet	+ € 2,00
Apfelkompott	+ € 1,50
Zwetschgenkompott	+ € 1,50
Eierlikör 4 cl	+ € 1,50
Schlagsahne _g	+ € 1,50
Vanillesauce _{c,g}	+ € 1,50

EIS & SORBET

Vanille Eiscreme_{c,g} | Schokoladen Brownie Eiscreme_{a,c,g,h} |
Salted Caramel Eiscreme_{c,g} | Oreo Eiscreme_{a,c,e,f,g} | Nutella Eiscreme_{c,f,g,h} |
Erdbeer Sorbet | Mango Sorbet | je Kugel € 2,00



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“ € 3,50

Darjeeling | Earl Grey | Ostfriesen Mischung | Früchte
Sommerbeere | Assam | Grüner Tee | Apfel Früchte |
Rotbusch | Alphüttenkräuter | Pfefferminze | Kamille



PRICKELNDES

**PROSECCO SPUMANTE
EXTRA DRY DOC₁** 0,1 L € 5,90
0,75 L € 25,00
Treviso | Weingut Montelvini | Italien

**PROMOSSO ROSÉ
SPUMANTE BRUT** 0,1 L € 5,90
0,75 L € 25,00
Venetien | Weingut Montelvini | Italien

HUGO € 7,90
Minze | Limette | Holundersirup |
Promosso Spumante₁ | Soda

LILLET VIVE € 7,90
Lillet | Tonic Water | Gurke | Erdbeere | Minze

LILLET WILD BERRY € 7,90
Lillet Rosé_{3,1,10} | marinierte Beeren |
Russian Wild Berry | Minze

APEROL SPRITZ € 7,90
Aperol | Promosso Spumante₁ | Soda | Orange

CANONITA SPRITZ DE MALLORCA € 7,90
Canonita | Promosso Spumante | Pink Grapefruit

PRICKELNDES alkoholfrei

Alkoholfrei **HENKELL SPARKLING BLANC** 0,1 L € 5,90
Saftig | frisch | feine Zitrusfrucht |
leichte Vanillenote 0,75 L € 25,00

Alkoholfrei **HUGO** € 7,90
Minze | Limette | Holundersirup |
Henkell Sparkling Blanc alkoholfrei | Soda

Alkoholfrei **APEROL SPRITZ** € 7,90
San Bitter₁ | Henkell Sparkling Blanc
alkoholfrei | Soda | Orange

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

WEISSWEINE

PAULANER'S DER WEISSE₁ (Alk. 11,5% vol.)

Mosel | Weingut Andreas Bender | Cuvée (Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc) | frisch | fruchtig | lebendig

GRAUER BURGUNDER₁ (Alk. 12% vol.)

Rheingau | Weingut Schumann-Nägler | harmonisch | elegantes Bouquet | knackig | Birne

MUTMACHA! RIESLING₁ (Alk. 12,5% vol.)

Mosel | Weingut Cusanus | Citrus | Holunder | weißer Pfirsich

JULIA SCHITTLER

CHARDONNAY₁ (Alk. 13% vol.)

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

SARTORI LUGANA₁ (Alk. 12,5% vol.)

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

0,2 L € 6,90 | 0,75 L € 23,00

WEINSCHORLE₁ (Alk. 12,5% vol.)

Aus Bender Cuvée Weißburgunder | Riesling

0,2 L € 5,50

0,4 L € 9,50



ROTWEINE

PAULANER'S DER ROTE₁ (Alk. 13,5% vol.)

Pfalz | Weingut Andreas Bender | Merlot | delikate Würzigkeit | Himbeere und Schwarzkirsche | weiche Tannine

PRIMITIVO DI MANDURIA PASSO DEL CARDINALE DOC₁ (Alk. 14% vol.)

100% Primitivo | Apulien | Weingut Paololeo | rubinrote Farbe | schwarze Johannisbeere | Feige | leichte Lakritze und Vanille

PINOT NOIR₁ (Alk. 12,5% vol.)

Pfalz | Weingut Bender | Kirschrote Farbe | Zwetschgenkompott | reife Erdbeere | sanfte Tannine

MERLOT HALBTROCKEN₁ (Alk. 11,5% vol.)

Pfalz | Weingut Ruppertsberger | harmonisch | fruchtig | leichte Restsüße

MARQUÉS DE RISCAL PROXIMO DOCA₁ (Alk. 14% vol.)

Rioja Spanien | Weingut Marqués de Riscal | geschmeidig | fruchtig | rubinrote Farbe | dunkle Beeren | Granatapfel

0,2 L € 6,90 | 0,75 L € 23,00

ROSÉWEIN

MUTMACHA! ROSÉ₁ (Alk. 12% vol.)

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

0,2 L € 6,90 | 0,75 L € 23,00





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

€ 6,90

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 € 5,90



aus hand-
verlesenen
Früchten
destilliert

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

2 cl € 3,50



PENNINGER

BÄRWURZ (Alk. 38% vol.)

BLUTWURZ (Alk. 50% vol.)

ENZIAN (Alk. 38% vol.)

OBSTLER (Alk. 38% vol.)

2 cl € 3,50

BAYRISCHE SPIRITUOSEN

GRANIT BAVARIAN GIN (Alk. 42% vol.)

Aus 28 verschiedenen Kräutern

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

Prickelnde Brause, gedörrte 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 € 6,90

SPIRITS & LONGDRINKS

SLAIT BERRY₁ (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 € 6,90

WAHLWEISE MIT

REGULÄREN SOFTDRINKS (0,2 l)

+ € 2,50

RED BULL_{1,9,11,14}

+ € 4,50

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 € 6,90

KRÄUTER

VECCHIO AMARO DEL CAPO (Alk. 35% vol.)	4 cl	€ 4,50
FERNET BRANCA (Alk. 39% vol.)	2 cl	€ 3,90
RAMAZZOTTI AMARO (Alk. 30% vol.)	4 cl	€ 4,50
SAGENHAFTER ROTER HENGST (Alk. 42% vol.) „Regionale Spezialität“	2 cl	€ 3,90
JÄGERMEISTER MANIFEST (Alk. 38% vol.)	2 cl	€ 3,90
JÄGERMEISTER (Alk. 35% vol.)	2 cl	€ 3,90
KAFFEELIKÖR KRÄFTIG (Alk. 30% vol.) S.Maria al Monte Elixir di Caffee	2 cl	€ 3,90
KAFFEELIKÖR MILD (Alk. 20% vol.) Penninger Cold-Brew Kaffee vereint mit GRAPHIT Rum	2 cl	€ 3,90

COGNAC & BRANDY

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

CARDENAL MENDOZA (Alk. 40% vol.)

4 cl € 6,90

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 Eihweiß, (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.

