

DIGESTIV

RAMAZOTTI AVERNA FERNET	4cl	7,00
BAROCCO BIO AMARO SIZILIEN	4cl	9,00

RUM | WHISKEY | GRAPPA
AUF ANFRAGE

OBSTBRÄNDE

HAUSBRAND	4 cl	6,00
Wachauer Marille vom Zeller Baumgarten		

REISETBAUER QUALITÄTSBRÄNDE



Zwetschke	2 cl	14,00
Roter Williams	2 cl	16,00
Vogelbeere	2 cl	24,00
Himbeere	2 cl	22,00
Quitte	2 cl	24,00

ROCHELT TIROLER EDELBRÄNDE



Gravensteiner	2 cl	22,00
Williams Birne	2 cl	28,00
Inntaler	2 cl	28,00
Weichsel	2 cl	28,00
Mirabelle	2 cl	28,00
Wachauer Marille	2 cl	32,00
Waldhimbeere	1 cl	35,00

BACHMEIER
genussfreuden

BACHMEIER GENUSSFREUDEN

Das ist schnörkelloses genießen mit klarem Bezug zu Bayern
und vor allem zu meiner niederbayerischen Heimat.

Ich nehme Sie mit auf eine kulinarische Reise
mit regionalen und frischen Produkten.

Viel Vergnügen

Ihr

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE

FÜR INFORMATION ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN KONTAKTIEREN SIE BITTE UNSER
SERVICEPERSONAL

WWW.BACHMEIER-GENUSSFREUDEN.DE
RESTAURANT | BAR FEINKOST KOCHSCHULE

APERITIV

SPRIZZ CAMPARI APEROL Prosecco Sodawasser	9,50
CAMPARI Soda Orange	9,50
NEGRONI Tanqueray Gin Vermouth Rosso Campari	11,00
GIN TONIC Tanqueray Gin Mare Capri	12,00
Tanqueray 10 Beefeater 24 Sipsmith London dry	14,00

PRICKELND

CHAMPAGNER LAURENT PERRIER La Cuvée Champagne Brut		0,15 l	23,50
		0,75 l	109,00
CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ N°7 Domaine J. Laurens La Digne-d'Aval Limoux Frankreich	0,15 l	12,00	
	0,75 l	54,00	
CRÉMANT DE LIMOUX LES GRAIMENOUS Domaine J. Laurens La Digne-d'Aval Limoux Frankreich	0,15 l	12,00	
	0,75 l	54,00	
PROSECCO DRUSIAN GUJOT EXTRA DRY Treviso Valdobbiadene Italien	0,15 l	8,00	
	0,75 l	39,00	

BIER

HACKER HELL vom Fass	0,4 l	5,50
FÜRSTENBERG PILS	0,33 l	5,20
HOPF WEISSBIER	0,33 l	5,20
HACKER HELL Alkoholfrei	0,5 l	5,50



ROTWEINE & ROSÉ GLASWEISE

ZWEIGELT ROSÉ „EDITION BACHMEIER“ Lahnsteig Wachau Österreich	0,15 l	9,50
	0,75 l	42,00
LES AMANDIERS ROSÉ Château de la Liquière Faugères Languedoc Frankreich	0,15 l	11,00
	0,75 l	54,00
PINOT NOIR KALKSTEIN Weingut Schneider Weil am Rhein Baden Deutschland	0,15 l	11,00
	0,75 l	54,00
MONTEFALCO ROSSO Antonelli Montefalco Umbrien Italien	0,15 l	11,00
	0,75 l	54,00
PETIT PISSARES PRIORAT Costers del Priorat Bellmunt Katalonien Spanien	0,15 l	13,00
	0,75 l	59,00
HEIDEBODEN Zweigelt Blaufränkisch Merlot Weingut A & H Nittnaus Burgenland Österreich	0,15 l	13,00
	0,75 l	59,00
VACQUEYRAS Domaine d'Ouréa Adrien Roustan Rhone Frankreich	0,15 l	15,00
	0,75 l	74,00

Weine enthalten Sulfite

FÜR EINE WEITERE AUSWAHL AN FLASCHENWEINEN FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

WEIßWEINE GLASWEISE

GRÜNER VELTLINER	0,15 l	9,50
Steinfeder „Edition BACHMEIER“	0,75 l	45,00
Weingut Lahmsteig Wachau Österreich		
RIESLING, VDP GUTSWEIN	0,15 l	10,00
J.B.S. Schäfer	0,75 l	49,00
Nahe Deutschland		
WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY	0,15 l	10,00
Urmeer Weingut Hofmann	0,75 l	49,00
Appenheim Rheinhessen Deutschland		
SAUVIGNON BLANC	0,15 l	10,00
Le Baron Blanc Touraine	0,75 l	49,00
Loire Frankreich		
MUSCADET LE VERGER	0,15 l	9,50
Muscadet Domaine Luneau – Papin	0,75 l	44,00
La Landreau Frankreich		
GRAUBURGUNDER TROCKEN	0,15 l	10,00
Weingut Dönhoff	0,75 l	49,00
Nahe Deutschland		
MORILLON MUSCHELKALK	0,15 l	11,00
Tement Gutsabfüllung	0,75 l	54,00
Steiermark Österreich		

Weine enthalten Sulfite

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

SAFTSCHORLEN	0,4 l	4,90
Apfel Johannisbeere Orange		



AQUA MONACO	0,33 l	4,50
Mineralwasser Still Perlend	0,75 l	8,50

AQUA MONACO SODA POPS	0,33 l	4,80
Rhabarber Ingwer Orange Maracuja		
Gurke Minze		

AQUA MONACO MIXER	0,23 l	4,80
Cola Bitter Lemon Soda Water		
Tonic Water Ginger Beer		

PAULANER SPEZI	0,33 l	5,50
----------------	--------	------

KAFFEE

ESPRESSO		2,80
	DOPPIO	4,50
ESPRESSO MACCHIATO		2,90
	DOPPIO	4,80

AMERICANO		3,90
-----------	--	------

CAPPUCCINO		4,80
------------	--	------

DALLMAYR INFUSION & TEE		5,50
Zitronenverbene Alpenkräuter Kamille Pfefferminze		
Earl Grey Darjeeling First Flush		

FÜR EINE WEITERE AUSWAHL AN FLASCHENWEINEN FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

GENUSSFREUDEN

TAGESSUPPE 9,50
Je nach Tagesangebot

APERIO 11,50
Geröstetes Bauernbrot | Olivenöl | Kapernsalz
Oliven | Salami

WILDKRÄUTERSALAT 9,50

KALT klein groß

PRUNIER SARDINEN AUF RÖSTBROT 22,00
Mild oder pikant

TATAR VOM SAIBLING 18,00 27,00
Puntarelle | Cedra | Saiblingskaviar | Meerrettich

VEGETARISCHER GEMÜSESALAT 14,00 18,00
Eingelegte Gemüse | Kräutervinaigrette

WARM klein groß

FLEISCHPFLANZERL 10,00 18,00
Kartoffelsalat | Radieserl

ROSA GEGARTER KALBSTAFELSPITZ 18,00 27,00
Salzzitrone | Kräutercreme | Gemüsesalat

FREGOLA SARDA 18,00 26,00
Aubergine | Ofenpaprika | Salsa Verde

Das ist unsere Standardkarte.

Weitere Gerichte entnehmen Sie bitte
unserem täglich wechselnden Angebot auf der Tafel im Restaurant

HAUPTGERICHTE

RÜCKEN VOM IBERICO SCHWEIN 45,00
Bohnen Cassoulet | Sobrasada | Rosmarin Gnocchi

GEANGELTER WOLFSBARSCH 45,00
Artischocken Barigoule | Oliven Jus

SCHMORGERICHT 35,00
Kartoffelpüree | Schmorgemüse | Gremolata

TRANCHES FÜR 2 PERSONEN

HOCHRIPPE VOM BAYERISCHEN RIND p.P. 55,00
Auf dem Big Green Egg gegrillt
Rosmarin Kartoffeln | Marktgemüse | Sauce Bearnaise

SEEZUNGE ODER STEINBUTT AUS DER BRETAGNE Tagespreis
Je nach Angebot – bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

DESSERT

DREIERLEI PRALINEN 8,00

BASILIKUM SORBET 11,00
Tanqueray Gin

CREME BRÛLÉE 12,00
Sorbet

KÄSEAUSSWAHL 21,00
Vom Viktualienmarkt