

DIGESTIV

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

RUM I WHISKEY I GRAPPA
AUF ANFRAGE

OBSTBRÄNDE

HAUSBRAND	2 cl	6,00
Wachauer Marille aus 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
Apfelbrand im Eichenfass	2 cl	16,00



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

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

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

APERITIV

SPRIZZ CAMPARI APEROL		9,50
Prosecco Sodawasser		
CAMPARI Soda Orange		9,50
NEGRONI		13,00
Tanqueray Gin Vermouth Rosso Campari		
GIN TONIC		12,00
Tanqueray		
Tanqueray 10 Beefeater 24 (weitere Gin auf Anfrage)		18,00

PRICKELND



LALLIER R021 REFLEXION	0,1 l	18,50
Champagne Brut	0,75 l	125,00
CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ N°7	0,15 l	12,00
Domaine J. Laurens La Digne-d'Aval	0,75 l	54,00
Limoux Frankreich		
CRÉMANT DE LIMOUX LES GRAIMENOUS	0,15 l	12,00
Domaine J. Laurens La Digne-d'Aval	0,75 l	54,00
Limoux Frankreich		
PROSECCO DRUSIAN GUJOT EXTRA DRY	0,15 l	8,00
Treviso Valdobbiadene Italien	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“	0,15 l	9,50
Lahnsteig Wachau Österreich	0,75 l	42,00
LIGNES ROSÉ	0,15 l	10,00
Out of Wine	0,75 l	45,00
Méditerranée Frankreich		
SPÄTBURGUNDER VOM KALKSTEIN	0,15 l	11,00
Weingut Schneider Weil am Rhein	0,75 l	54,00
Baden Deutschland		
MONTEFALCO ROSSO	0,15 l	11,00
Antonelli Montefalco	0,75 l	54,00
Umbrien Italien		
PISSARES	0,15 l	13,00
Costers del Priorat Bellmunt	0,75 l	59,00
Katalonien Spanien		
HEIDEBODEN	0,15 l	13,00
Zweigelt Blaufränkisch Merlot	0,75 l	59,00
Weingut A & H Nitnhaus Burgenland Österreich		

VACQUEYRAS	0,15 l	15,00
Domaine d'Ouréa Adrien Roustan	0,75 l	74,00
Rhone Frankreich		

Weine enthalten Sulfite

FÜR EINE WEITERE AUSWAHL AN FLASCHENWEINEN FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

WEISSWEINE GLASWEISE

GRÜNER VELTLINER
Steinfeder „Edition BACHMEIER“
Weingut Lahnsteig | Wachau | Österreich

RIESLING, VDP GUTSWEIN
J.B.S. Schäfer
Nahe | Deutschland

WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY
Urmeer | Weingut Hofmann
Appenheim | Rheinhessen | Deutschland

SAUVIGNON BLANC
Le Baron Blanc | Touraine
Loire | Frankreich

MUSCADET LE VERGER
Muscadet | Domaine Luneau – Papin
La Landreau | Frankreich

GRAUBURGUNDER TROCKEN
Weingut Dönnhoff
Nahe | Deutschland

MORILLON MUSCHELKALK
Tement | Gutsabfüllung
Steiermark | Österreich

Weine enthalten Sulfite

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

SAFTSCHORLEN
Apfel | Johannisbeere | Orange



AQUA MONACO
Mineralwasser | Still | Perlend

AQUA MONACO SODA POPS
Rhabarber Ingwer | Orange Maracuja
Gurke Minze

AQUA MONACO MIXER
Cola | Bitter Lemon | Soda Water
Tonic Water | Ginger Beer

PAULANER SPEZI

KAFFEE

ESPRESSO

DOPPIO 2,80

ESPRESSO MACCHIATO

DOPPIO 4,50

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

KLASSIKER - A LA CARTE

APERO		11,50
Geröstetes Bauernbrot Olivenöl Kapernsalz		
Oliven Salami		
TAGESSUPPE		9,50
WILDKRÄUTERSALAT		9,50
FLEISCHPFLANZERL	klein 12,00	groß 19,00
Kartoffelsalat		
PRUNIER JAHRGANGSSARDINEN		22,00
Mild oder Pikant		
Geröstetes Bauernbrot eingelegte rote Zwiebeln		
SCHMORGERICHT		36,00
Kartoffelpüree Marktgemüse		

TRANCES FÜR 2 PERSONEN

HOCHRIFFE VOM BAYERISCHEN RIND	p.P.	55,00
Auf dem Big Green Egg gegrillt (ca. 750gr)		
Beilagen nach Tagesangebot		
FANGFRISCHER FISCH		Tagespreis
Fisch und Beilagen erfragen Sie bitte bei unserem Service		

FÜR DANACH

DREIERLEI PRALINEN		8,00
BASILIKUM SORBET		11,00
Tanqueray Gin		
WHITE RUSSIAN		13,00
Vodka Kahlua Sahne		
KÄSEAUSWAHL		21,00
Vom Viktualienmarkt		

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

MENU

GEBEIZTER SAIBLING
Rote Bete Senf Saiblingsskaviar Meerrettich

A la Carte 26

KAROTTE & PETERSILIENWURZEL
Ziegenfrischkäse

A la Carte 24

RISOTTO
Vacherin Mont d'Or Birne Speck

A la Carte 32

KRUSTENTIER BISQUE
Rote Garnele

A la Carte 32

SKREI
Topinambur Fischjus

A la Carte 49

POLTINGER LAMM
Bohnen Salbei Gnocchi

A la Carte 49

ORANGEN - TOPFENMOUSSE
Banane Bananeneis

A la Carte 14

KÄSEAUSWAHL
vom Viktualienmarkt 21

3 GÄNGE 79 – 4 GÄNGE 99 – 5 GÄNGE 119

Wir behalten uns vor, die Gerichte tagesaktuell und
nach Marktangebot zu ändern