

## 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	
Tanqueray	12,00
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	0,15 l	9,50
„EDITION BACHMEIER“	0,75 l	42,00
Lahnsteig   Wachau   Österreich		
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 Nittnaus   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	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 Dönnhoff	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

## KLASSIKER - A LA CARTE

APERERO			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			

## TRANCHES 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	
KÄSEAUSSWAHL	21,00
Vom Viktualienmarkt	

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

## MENU

GEBEIZTER SAIBLING  
Gurke | Dill | Senf | Blumenkohl | 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 | Fischjuz  
A la Carte 49

NIEDERBAYERISCHES REH  
Blaukraut | Selleriepüree | Fingernudeln  
A la Carte 49

ORANGEN - TOPFENMOUSSE  
Banane | Bananeneis  
A la Carte 14

KÄSEAUSSWAHL  
vom Viktualienmarkt 21

3 GÄNGE 79 – 4 GÄNGE 99 – 5 GÄNGE 119

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