

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



TIROLER
SCHNAPSBRÄNNEREI

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

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

PRICKELND



LALLIER R021 REFLEXION Champagne Brut	0,1 l 0,75 l	18,50 125,00
CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ N°7 Domaine J. Laurens La Digne-d'Aval Limoux Frankreich	0,15 l 0,75 l	12,00 54,00
CRÉMANT DE LIMOUX LES GRAIMENOUS Domaine J. Laurens La Digne-d'Aval Limoux Frankreich	0,15 l 0,75 l	12,00 54,00
PROSECCO DRUSIAN GUJOT EXTRA DRY Treviso Valdobbiadene Italien	0,15 l 0,75 l	8,00 39,00

BIER

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

ROTWEINE & ROSÉ GLASWEISE

ZWEIGELT ROSÉ „EDITION BACHMEIER“ Lahrnsteig Wachau Österreich	0,15 l 0,75 l	9,50 42,00
LIGNES ROSÉ Out of Wine Méditerranée Frankreich	0,15 l 0,75 l	10,00 45,00
SPÄTBURGUNDER VOM KALKSTEIN Weingut Schneider Weil am Rhein Baden Deutschland	0,15 l 0,75 l	11,00 54,00
MONTEFALCO ROSSO Antonelli Montefalco Umbrien Italien	0,15 l 0,75 l	11,00 54,00
PISSARES Costers del Priorat Bellmunt Katalonien Spanien	0,15 l 0,75 l	13,00 59,00
HEIDEBODEN Zweigelt Blaufränkisch Merlot Weingut A & H Nittnaus Burgenland Österreich	0,15 l 0,75 l	13,00 59,00
VACQUEYRAS Domaine d'Ouréa Adrien Roustan Rhône Frankreich	0,15 l 0,75 l	15,00 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 Lahrnsteig 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 MUSCHELKAL	0,15 l	11,00
Tement Gutsabfüllung	0,75 l	54,00
Steiermark Österreich		

Weine enthalten Sulfite

FÜR EINE WEITERE AUSWAHL AN FLASCHENWEINEN FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

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		

KLASSIKER - A LA CARTE

APERÖ			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	
KÄSEAUFWAHL	21,00
Vom Viktualienmarkt	

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

BLUEFIN THUNFISCH
Fenchel | Olive | Fenchel
A la Carte 26

RÄUCHERLACHS | PRUNIER OSCIETRA KAVIAR
Kartoffelpuffer | Crème Fraîche
36

ARTISCHOCKEN RISOTTO
Rote Garnele
A la Carte 39

FRISCHE STEINPILZE
Brot oder Pasta
A La Carte ab 32 €

ZANDER
Wurzelgemüse | Meerrettichsauce
A la Carte 45

IBERICO RÜCKEN
Pfifferlinge | Gnocchi | Selleriepüree
A la Carte 49

ZWETSCHGEN TARTE
Sauerrahm Eis
A la Carte 14

KÄSEAUFWAHL
vom Viktualienmarkt 21

3 GÄNGE ab 79 | 4 Gänge ab 99 | 5 Gänge ab 115

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