

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

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

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

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
PAULANER 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
Lahrnsteig 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 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 MUSCHELKALK	0,15 l		
11,00	Tement Gutsabfüllung		
54,00	0,75 l		
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		

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

HOCHRIPPE 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

CEVICHE VOM BAYERISCHEN SAIBLING

Gurke | rote Zwiebel | Sellerie
A la Carte 26

RÄUCHERLACHS | PRUNIER OSCIETRA KAVIAR

Kartoffelpuffer | Crème Fraîche
36

GRÜNER KRÄUTERRISOTTO

Pulpo
A la Carte 24

GEEISTE GURKEN – AVOCADO SUPPE

Burrata
A La Carte 18

BRETONISCHER WOLFSBARSCH

Erbsen | gebratener Romanasalat
A la Carte 49

NIEDERBAYERISCHES REH

Pfifferlinge | Gnocchi | Selleriepüree
A la Carte 49

TOPFEN MOUSSE

Kirschen | Himbeer Sorbet
A la Carte 14

KÄSEAUSWAHL

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**