

Wirtshaus zum Isartal

Restaurant • Biergarten • Theater • Blinder Engel



Wochenaktionen

Aktionstage im Lokal! (nicht mit Gutscheinaktionen kombinierbar)

Angebote, auch Gutscheine, sind nicht im Saal oder bei Veranstaltungen gültig und gelten nur an den jeweiligen Aktionstagen!

Änderungen können bei Aktionsangeboten nicht berücksichtigt werden!

Mittagsangebot

Montag – Freitag

(außer an Feiertagen) 12.00 – 16.00 Uhr
täglich wechselnd verschiedene Mittagsteller ab

€

ab 11,90

Sonntag ab 12.30 Uhr: Spanferkel mit Kartoffelknödel^{2,3} und Krautsalat^{b3} 15,90

Für unsere Kleinen

(nicht im Saal oder bei Veranstaltungen, **nur** für Kinder!!!)

„Pumuckl“, Kartoffelknödel ^{2,3} mit Sauce	7,90
„Heidi“ Spätzle mit Sauce	7,90
„Flip“ Teller Pommes (groß)	8,90
„Biene Maja“ Kinderschnitzel mit Pommes	11,90
„Pinocchio“ Kinderschweinebraten mit Knödel ^{2,3} und Speckkrautsalat ^{b,2}	11,90

Extras

Extra Beilage, z. B. zwei Knödel ^{2,3}	4,90
Extra Sauce	3,50

Lizenzierte Verpackungen zum Mitnehmen 1,50

Zusatzstoffe

Die Zahlen hinter den Speisen und Getränken beziehen sich auf die Zusatzstoffe, die hier erläutert werden! Zertifizierungen unserer Lieferanten und Produkte sind an der Theke einsehbar!

1) mit Farbstoff	11) mit Süßungsmittel	21) mit Vanillearoma
2) mit Konservierungsstoff	12) enthält eine Phenylalaninquelle	22) mit Alkohol
3) mit Antioxidationsmittel	13) gewachst	a) Brot: 2, 8, 18
4) mit Geschmacksverstärker	14) mit Taurin	b) Wurstwaren: 1, 2, 3, 4, 7, 15, 18, 20
5) geschwefelt	15) mit Sulfit	c) Kuchen: 1, 2, 4, 8, 11, 21
6) geschwärzt	16) mit Säuerungsmittel	d) Eiscrème: 1, 16, 18, 19, 21
7) mit Phosphat	17) mit Verdickungsmittel	Vanilleis: Geschmacksstoffe Vanillearoma
8) mit Milcheiweiß	18) mit Emulgator	e) Vanillesauce: Geschmacksstoffe
9) koffeinhaltig	19) mit Stabilisator	Vanillearoma 1, 2, 3, 4, 8, 18, 19, 21
10) chininhaltig	20) mit Rauch/Nitritpökelsalz	

In den Speisen und Getränken können somit folgende Allergene enthalten sein

Glutenhaltiges Getreide	Soja und Sojaerzeugnisse	Senf und Senferzeugnisse
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulfit
Fisch und Fischerzeugnisse	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Weichtiere

Eine ausführliche Beschreibung zu den Allergenen können Sie in der Infomappe an der Theke einsehen.

Wirtshaus zum Isartal



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!

Speisekarte Sommer

So 25

Aus unserer Suppenkuchl

Große hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette^a € 9,90

Brotzeit

Isartaler Wurstsalat^b, Essiggurke^{2,11}, Baguette^a 12,90

Obatzda² mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Brezn^a 12,90

Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat 13,90

Salatiges

Kleiner gemischter Marktsalat, Kartoffelsalat oder Speckkrautsalat 6,90

„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven^{6,2}, Zwiebeln, Baguette^a 16,90

„Isartal“ Salat mit Körnern, kaltem Ziegenkäse und Cranberries, Baguette^a 17,90

Vegetarisches

Rahmschwammerl mit 2 Semmelknödeln 15,90

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Dipp (ohne Dipp = vegan) 16,90

Kässpätzlen mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat 17,90

Burgertime

Cheeseburger (Rind) mit Pommes, hausgemachte Remoulade^{2,11,8} 16,90

Vegetarischer Burger mit Pommes, hausgemachte Remoulade^{2,11,8} 16,90

Klassiker und Deftiges aus Bratrohr und Ofen

Currywurst mit Pommes 12,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat 14,90

Putensteak natur mit Pommes 14,90

Schweinesteak natur mit Pommes 14,90

Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel^{2,3} und Speckkrautsalat^b 16,90

Rindergulasch mit Semmelknödeln^{2,3} 17,90

Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln 19,90

Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln 23,90

Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes, Salatgarnitur 27,90

Pfefferlende vom Roastbeef mit Pommes 28,90

Biergartenangebot

Spareribs mit Baguette 18,90

Schnitzelpfanne

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat 17,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade^{2,11,8} 17,90

Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat 17,90

Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade^{2,11,8} 17,90

Desserts

Gemischtes Eis, 3 Kugeln 7,90

Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln 8,90

Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischem Obst, Sahne 9,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis frischem Obst, Sahne 9,90

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne 9,90

Kuchen/Torten nach Angebot – siehe Kuchenvitrine im Lokal! Stück à 4,90

Frisch gebacken (wir backen ofenfrisch – dauert deshalb etwas länger!!!)

Ofenfrische Breze^a 2,00

Baguette (3 Scheiben) 2,00

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!



Wirtshaus zum Isartal

Getränke

Augustiner Biere

		€
Maß Helles	vom Fass	1,00 l 9,40
Helles	vom Fass	0,50 l 4,70
„Schnitt“ Helles	vom Fass	3,60
Kleines Helles	vom Fass	0,25 l 3,60
Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l 9,40
Radler ^{3,11}		0,50 l 4,70
Edelstoff	vom Fass	0,50 l 4,90
„Edelschnitt“	vom Fass	3,70
Kleines Edelstoff	vom Fass	0,25 l 3,70
Pils	Flasche	0,33 l 4,30
Dunkles	vom Fass	0,50 l 4,90
Kleines Dunkles	vom Fass	0,25 l 3,70
Weißbier		0,50 l 4,90
Russen-Maß		1,00 l 9,60
Russen-Halbe		0,50 l 4,90
Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l 4,90
Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l 4,90

Alkoholfreie Biere

Alkoholfreies Augustiner Helles		0,50 l 4,90
Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l 4,90
Alkoholfreie Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l 9,60

Saisonbiere

Dunkler Bock/Wiesnbier		0,50 l 4,90
Heller Bock		0,30 l 3,90

Augustiner Bier im original gepechten Holzfass

Holzfass		30 l 285,00
Holzfass		50 l 470,00

Nur auf Vorbestellung, Abrechnung lt. Eichmaß! Auch Edelstoff und Saisonbiere möglich!

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,40 l 4,00
Isartaler Tafelwasser	Flasche	0,50 l 6,50
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,25 l 3,60
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,75 l 7,60
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,25 l 3,60
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,75 l 7,60
Zitronenlimo, groß ^{3,11} Orangenlimo, groß ^{1,3,11}		0,50 l 4,60
Zitronenlimo klein ^{3,11} Orangenlimo, klein ^{1,3,11}		0,25 l 3,60
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}		0,50 l 4,80
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}		0,25 l 3,70
Cola ^{1,3,7,9}	0,20 l 4,10	0,40 l 5,10
Tonic Water ^{1,3,11}	Flasche	0,20 l 3,60
Ginger Ale ^{1,3,11}	Flasche	0,20 l 3,60
Bitter Lemon ^{1,3,10,11}	Flasche	0,20 l 3,60

Säfte und Nektar

Apfel, Orange, Rhabarber, rote Johannisbeere, Maracuja		0,20 l 3,90
Alle Säfte als Schorlen klein		0,20 l 3,90
Alle Säfte als Schorlen groß		0,40 l 4,90
Holunderblütensirup-Schorle		0,40 l 4,90



Weine

Alle offenen Weine vom Fass! – direkt vom Erzeuger!

Weinschorlen

Weiss-, Rot- oder Roséweinschorle (Wein und Wasser mit Kohlensäure) 0,2 l € 5,70 0,4 l € 7,70

Weißweine offen vom Fass

€ € €
0,2 l 0,5 l 1 l

BIANCO Vento, ital. Weißwein, 12,2 % Vol.

Trebbianello-Trauben, fein delikater, trocken, blumig, leicht fruchtig, frisch, zart 5,90 15,50 29,00

BIANCO CANTINETTA, ital. Weißwein, 12,3 % Vol.

Chardonnay-Trauben, delikate Apfelnote, trocken, geschmeidig, weich 6,20 16,50 30,00

GRIGIO Cantinetta, ital. Weißwein, 12,4 % Vol.

Pinot-Grigio-Trauben, typisches, intensives Ruländer-Bukett; fein, ausgewogen, trocken, leicht, aromatisch 6,50 17,50 31,00

Rotweine offen vom Fass

ROSSO – Merlot, ital. Rotwein, 12,4 % Vol.

rubinrot, wenig und fruchtig in der Nase; trocken, frisch, fruchtig, süffig 6,00 16,00 30,00

MONTEPULCIANO d' Abruzzo 2022 DOC, ital. Rotwein, 14 % Vol.

tiefes Dunkelrot, fruchtiges weiniges Bukett, voll, konzentriert, fruchtig, seidig, langer Abgang 6,50 17,50 31,00

Roséweine offen vom Fass

ROSATO Roséwein (Gardasee), ital. Roséwein, 12,2 % Vol.

lebendig, Bukett von Rosen und Kamillenblüten, weich, rund, frisch, trocken, schmackhaft, delikater 6,50 17,50 31,00

Alle offenen Weine auch zum Mitnehmen –
immer zzgl. Dekoflasche mit Bügelverschluss

0,5 l oder 1 l

3,50

Flaschenweine weiß

VENTICINQUE BIANCO Sauvignon, Bolzan, Venezie IGT, ital. Weißwein, 12,0 % Vol.

Typische Aromen von Salbei und Holunder. Mineralisch, frisch, füllig, süffig 0,75 l 33,00

LUGANA „La Veronica“ Bolzan, Trebbiano (90–100%), ital. Weißwein 12,5 % Vol.

strohgelb bis grünlich, große Fülle, weiche Eleganz und Finesse 0,75 l 36,00

Flaschenweine rot

SANGIOVESE c. Pesaresi – Guerrieri DOC, ital. Rotwein, 13,0 % Vol.

dichtes Rubinrot, Duft von Kirsche und Erdbeere. Fruchtig, harmoniereicher Körper 0,75 l 33,00

PRIMITIVO Cantalupi C. Zecca DOC, 85% Primitivo, ital. Rotwein, 14,0 % Vol.

schwarze Kirschen, dunkle Beeren, Karamell, typisch, voll, üppig, süßfruchtig 0,75 l 35,00

Flaschenwein rosé

Bardolino Chiaretto DOC, ital. Roséwein, 12,5 % Vol.

rosarote Farbe, duftig, delikater, frisch fruchtig, fein und subtil 0,75 l 35,00

Prosecco

Prosecco Bolzan Extra Dry, DOC „Atunidea“, Italien, 11,0 % Vol.

fein anhaltende Perlage. Noten von grünem Apfel, Pflaume, Birne, Aprikose, Jasminblüten, Akazienblüten, Glyzinien. Weich, elegant, frisch, lebendig, trocken 0,75 l 39,00

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!



Wirtshaus zum Isartal

Sekt und Champagner

Sprizz

		€
Aperol Sprizz	0,2 l	7,90
Campari Sprizz	0,2 l	7,90
Hugo	0,2 l	7,90
Limoncello Sprizz	0,2 l	7,90
Inge	0,2 l	7,90

Longdrinks, Cocktails

Longdrink (4 cl Spirit mit Softgetränk aufgefüllt)		7,90
Caipirinha – Rum, Limette, brauner Zucker		9,90
Caipirosca – Wodka, Limette, brauner Zucker		9,90
Hauscocktail nach Angebot		9,90

Energiedrinks

Red Bull ^{9,14}	0,25 l	4,90
--------------------------	--------	------

Sekt, Champagner

Prosecco Hausmarke	Glas	0,10 l	4,90
Prosecco Hausmarke	Baby	0,20 l	9,90
Prosecco Hausmarke		0,75 l	29,90
Prosecco Bolzan Extra Dry, DOC „Atunidea“, Italien, 11,0 % Vol.	Flasche	0,75 l	39,00
Schlumberger	Flasche	0,75 l	49,00
Veuve Clicquot	Flasche	0,75 l	99,00

Heiße Getränke

Espresso ⁹	Tasse	2,90
Espresso macchiato ⁹	Tasse	3,90
Espresso ⁹ doppelt	Tasse	4,90
Kaffee ⁹	Tasse	3,60
Kaffee ⁹	Haferl	3,90
Cappuccino ⁹	Tasse	3,90
Milchkaffee ⁹	Haferl	4,10
Große Latte macchiato ⁹	Glas	4,40
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	Haferl	4,90
Tee	Haferl	4,10
Tee mit Rum (2 cl Rum) ²²	Haferl	8,00
Grog ²²	Glas	8,00
Glühwein ²²	Haferl	4,90
Kinderpunsch	Haferl	4,90



Spirituosen

Aperitifs

Aperol ¹	2 cl	3,90
Campari ¹	5 cl	4,10

Bitters

Fernet Branca oder Fernet Menta	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,90
Ramazzotti	2 cl	3,90

Klare und Brände

Bodenseeobstler	2 cl	3,90
Gebirgsenzian	2 cl	3,90
Zwetschgenwasser	2 cl	3,90
Ouzo	2 cl	3,90
Williamsbirne	2 cl	4,50
Kirschwasser	2 cl	4,50
Himbeergeist	2 cl	4,50
Mirabellenbrand	2 cl	4,50
Grappa	2 cl	4,50
Nusschnaps	2 cl	4,90

Edelbrände

Edel Williamsbirne, Marille oder Himbeere	2 cl	5,70
---	------	------

Liköre

Sambuca	2 cl	3,90
Amaretto	2 cl	3,90
Baileys	2 cl	3,90
Limoncello	2 cl	4,90
Bratapfellikör, warm oder kalt	2 cl	4,90

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	3,90
--------------	------	------

Gin

2 cl	3,90
------	------

Wodka

2 cl	3,90
------	------

Tequila weiß oder gold

2 cl	3,90
------	------

Rum

Rum Hausmarke	2 cl	3,90
Bacardi Rum weiß	4 cl	6,90

Whisky & Whiskey

Bourbon Jim Beam	4 cl	7,90
Tennessee Jack Daniel's	4 cl	7,90
Scotch Johnny Walker Red Label	4 cl	7,90



Genießen... ...und Erleben

einer der schönsten Biergärten
Münchens – besuchen Sie uns im Sommer!
Biergarten, Bar, Bühne, Festsaal, Nebenräume –
Veranstaltungen, Familien-
und Firmenfeste,
Versammlungen,
Tagungen ...



Essen im Dunkeln

Genießen Sie unsere köstlichen 4-Gang-Menüs mal auf eine andere Art.
Stellen Sie sich vor, Sie haben nur Ihre Tastsinne und Fühlnerven zur Verfügung...
...und unsere blinden Engel sehen für Sie.

Einmalig und nur bei uns verwöhnen blinde oder sehbehinderte KellnerInnen Ihren Gaumen. Um einmal einen Abend in völliger Dunkelheit zu verbringen, so als wären Sie selbst blind.

Buchen Sie unter www.zum-blinden-engel.de. Dort finden Sie auch weitere Infos und Termine sowie die Menüauswahl. Auf Ihren Besuch freut sich das Team vom Blinden Engel mit seinen Engeln.

Nutzen auch Sie die Veranstaltungsmöglichkeiten für Ihre Firma im Wirtshaus zum Isartal und vergessen Sie nicht, unser aktuelles Programmheft mitzunehmen!

Siemens, Infineon, Hypo-Vereinsbank, Aqua, BMW... zählen bereits zu unseren Gästen.



Wirtshaus zum Isartal

77 21 21 Reservierung ab 17.00 Uhr – bitte reservieren Sie möglichst online über unsere Homepage

www.wirtshaus-zum-isartal.de
info@wirtshaus-zum-isartal.de
www.zum-blinden-engel.de

Inhaber: Claus B. Sadrawetz, Brudermühlstraße 2, 81371 München

Öffnungszeiten

Mo – So 12.00 – 0.00 Uhr. Öffnungszeiten können abweichen.

Durchgehend warme Küche, täglich wechselnde Mittagsangebote, täglich frische Kuchen/Torte, sonntags ofenfrisches Spanferkel. Bei Bedarf Veranstaltungen, Gesellschaften, Parties bis 3.00 Uhr.

Biergarten bis 1.00 Uhr – bei Nachfrage bis 3.00 Uhr

Alle Vorstellungen werden bewirtet (vom Einlass bis Beginn, in der Pause und danach; bei Musikveranstaltungen durchgehend).

