

## Schnitzelkarte

### Unser Klassiker

Knusprig paniertes **Schweineschnitzel, nach Wiener Art** gebacken, in bestem Heumilchbutterschmalz der Gebrüder Baldauf aus Lindenberg im Allgäu. Serviert mit cremigem Erdäpfelsalat und fruchtigen Preiselbeeren.  
16,90 EUR

Alternativ könnt ihr als Beilage wählen:  
Knusprige Pommes Frites, serviert mit Mayonnaise und Ketchup  
+2,15 EUR

Kleiner Beilagensalat  
+2,15 EUR

### Münchener Schnitzel

Saftig paniertes Schweineschnitzel, verfeinert mit Senf und Kren, goldbraun gebacken in bestem Heumilchbutterschmalz der Gebrüder Baldauf aus Lindenberg im Allgäu. Serviert mit knusprigen Pommes Frites.  
17,70 EUR

## **Tindle Chicken**

*Vegan, köstlich im Geschmack und nachhaltig für ein gutes Gewissen.*

### **Tindle Chicken Burger**

Im Vollkorn-Bun serviert, mit pikantem Tomatensalsa, frischem Rucola, veganem Apfel-Balsamico, cremiger veganer Mayonnaise und knusprigen Pommes Frites. 17,60 EUR (Vegan)

### **Frischer Pflücksalat vom Markt**

Serviert mit zart tranchiertem Tindle Chicken, würzigem Spicy Popcorn und einem erfrischenden Limetten-Ahornsirup-Dressing. (Vegan)17,60 EUR

### **TiNDLE Club Sandwich**

Mit zartem TiNDLE Chicken, frischen Tomaten, knackigen Gurken, würzigem Emmentaler, Spiegelei und cremiger Cocktailsauce, serviert mit knusprigen Pommes Frites. 17,60 EUR vegetarisch

#### **Was ist TiNDLE?**

TiNDLE ist ein revolutionäres pflanzliches Hühnchen, das in Geschmack und Textur erstaunlich authentisch wie traditionelles Hühnchen wirkt. Es ist das erste Produkt von Next Gen Foods, einem innovativen Lebensmittel-Startup, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, den Übergang zu pflanzlicher Ernährung einfach, genussvoll und köstlich zu gestalten.

## **Klassiker München72**

### **Herzhafte Münchner Schinkennudeln**

Zubereitet mit Ei, würzigem Emmentaler, frischem Lauch und aromatischem Hinterschinken.

15,40 EUR

### **Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle**

Mit würzigem Bergbauernkäse verfeinert, serviert mit einem frischen Beilagensalat.

16,90 EUR (Vegetarisch)

### **Fish & Chips**

Knusprig im Schneider-Weisse-Bierteig gebackener Seelachs, serviert mit hausgemachter Remouladensauce und knusprigen Pommes Frites.

17,90 EUR

### **Cordon Bleu**

Herzhaftes Schweineschnitzel, goldbraun in Baldauf Heumilchbutter-schmalz gebacken, gefüllt mit würzigem Emmentaler und aromatischem Wacholderschinken. Serviert mit knusprigen Pommes Frites und einem kleinen gemischten Salat.

19,90 EUR

### **New York Club Sandwich**

Klassisches Clubsandwich mit zartem Hühnchen, frischen Tomaten, knusprigem Bacon und Spiegelei, serviert mit knusprigen Pommes Frites.

19,40 EUR

Portion Pommes 07,40 EUR

Kleiner gemischter Salat 07,40 EUR.

## Salate:

**Frischer Pflücksalat** direkt vom Markt, kombiniert mit **Ziegenkäse** im knusprigen Knusperteig, Apfel-Perlen, gerösteten Nüssen und einer hausgemachten Feigensenf-Marmelade. Abgerundet mit einem Limetten-Ahornsirup-Dressing.

17,90 EUR (Vegetarisch)

### **Pflücksalat mit Hühnchenbrust**

Frischer Pflücksalat, serviert mit zart sous-vide gegarter und auf der Haut gegrillter **Hühnchenbrust**, verfeinert mit würzigem Popcorn und einem Balsamico-Senf-Honig-Dressing. 18,50 EUR

### **Frischer Pflücksalat vom Markt**

Serviert mit zart tranchiertem **Tindle-Chicken**, würzigem Spicy Popcorn und einem erfrischenden Limetten-Ahornsirup-Dressing.

17,60 EUR (Vegan)

### **Frischer Pflücksalat**

Serviert mit knusprig **gebackenem Camembert** im Nussmantel, hausgemachtem Birnen-Chutney und einem fruchtigen Preiselbeer-Dressing.

17,90 EUR (Vegetarisch)

### **Taboulé-Couscous**

Feiner Couscous mit Tomaten, Gurken, Minze, Kichererbsen und **bunt marinierten Beeten**, serviert mit einem veganen Soja-Joghurt-Minz-Dip.

15,90 EUR (Vegan)

**Da das Brot zum Salat oft nicht gegessen wird, bieten wir euch gerne auf Bestellung frisches, knuspriges Bauernbaguette an!**

## **Burger:**

### **Shane's Love**

Veganer Burger mit einem Patty aus Weizen- und Sojaeiweiß, begleitet von gegrilltem Gemüse, serviert im Vollkorn-Bun mit knusprigen Pommes Frites. 16,90 EUR VV

### **Giant Wim Ruska**

180 g saftiges Rindfleisch, verfeinert mit Tomaten, Zwiebel-Relish, Käse und knackigen sauren Gurken, serviert im fluffigen Brioche-Bun mit knusprigen Pommes Frites.

16,90 EUR + Krossem Speck +1,90

### **Renates Bikini (Low Carb, ohne Brot)**

180 g saftiges Rindfleisch, serviert mit Tomaten, Zwiebel-Relish, Käse, sauren Gurken und knusprigem Speck, dazu aromatisches Grillgemüse, in frischen Kräutern geschwenkt. 16,90 EUR

### **Beyond Gold Burger (Fleischersatzprodukt)**

130 g saftiges Beyond Meat Patty, kombiniert mit Tomaten, Zwiebel-Relish, Käse und sauren Gurken, serviert im fluffigen Brioche-Bun mit knusprigen Pommes Frites.

18,90 EUR

## **Dessert:**

### **Germknödel**

Serviert mit hausgemachter Vanillesauce – ein himmlisch süßer Genuss!

09,90 EUR

### **Fondant au Chocolat**

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern – ein unwiderstehlicher Genuss für

Schokoladenliebhaber!

07,90 EUR

mit Vanilleeis

08,90 EUR

### **Apfelstrudel**

Traditioneller Strudel mit saftigen Äpfeln, serviert mit cremiger Vanillesauce – ein klassischer Genuss!

08,90 EUR

## Aperitif Getränke

		EUR
Negroni		11,20
Negroni sbagliato		10,50
Aperol Sprizz		08,50
Inge (Ingwer Spitz)		08,50
Hugo		08,50
Maracuja Spritz		08,50
Granatapfel Spritz		08,50
Balis Spritz(Basilikum)		09,50
Campari Soda		07,50
Campari Orange		08,50
Aperol Sour		10,90
Prosecco Valdo Marca oro Doc	0,10l	05,50
	0,75l.	38,50
Wermuts:		
Belsazar Dry und Tonic		08,50
Belsazar Riesling und Tonic		08,50
Belsazar Rose´		08,50

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer /  
Allergenkennzeichnung kann an der Bar eingesehen werden

## Alkoholfreie Getränke:

	Liter	EUR
Taunusquelle Wasser mit Gas	0,75	08,40
	0,25	03,90
Taunusquelle Wasser ohne Gas	0,75	08,40
	0,25	03,90
Fritz Kola // Zero	0,33	03,90
Fritz Orange **	0,33	03,90
Fritz Zitrone **	0,33	03,90
Fritz Ingwer	0,33	03,90
Club Mate	0,40	04,70
Thomas Henry:	0,20	03,95
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon		
Kolamixgetränk ***	0,40	04,70
Tafelwasser 0,4	0,40	03,60
Schorlen:	0,40	04,95
Rhabarber, Ingwer, Maracuja, Apfel, Mango, Holler, Johannisbeere, Birne, Orange		

\* Phosphorsäure, Säuerungsmittel, Farbstoff Ammonsulfit,  
Zuckerulör, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Saflor, Farbstoff E150d

\*\* Säureregulator Trinatriumcitrat, Säuerungsmittel Citronensäure,  
Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

\*\*\* Farbstoff E150

## Alkoholische Getränke

### Bier

	Liter EUR
Tegernseer Hell aus dem eiskalten Steinkrug	0,50 04,95
Tegernseer Hell im Glas	0,50 04,50
Tegernseer leicht	0,50 04,95
Schneiders Helles	0,50 04,95
Radler	0,50 04,95
Russe	0,50 05,20
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 04,40
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	0,33 04,40

### Perliges

Prosecco Valdo Marca oro Doc	0,10 05,50
	0,75 38,50

Weinschorle	0,40 07,70
1 Liter in der Vase, perfekt zum Teilen:	16,50

### Schneider Weisse Spezialitätenkarte:

Schneider Weisse Original	0,5 05,20
Schneider Weisse Leicht	0,5 05,20
Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 05,20
Schneiders Helles	0,5 05,20

# Weinkarte

## Weiss

Unser **Hauswein Chapeau Kraus** (Bio) 0,75 28,00 EUR  
Delikates Cuvée von Weißburgunder,  
Silvaner und Rivaner. Aromatische Frucht,  
weicher Körper mit wenig Säure.

**Juwel Weissburgunder 2021** 0,20 09,00 EUR  
Leicht aromatisch, tolle Frucht,  
0,75 33,00 EUR  
dezenate Säure-  
Juliane Eller, Alsheim, Rheinhessen

**Juwel Grauburgunder 2021** 0,20 09,00 EUR  
„Everybody's Darling“ Saftig  
0,75 33,00 EUR  
rund und kunterbunt-  
Juliane Eller, Alsheim, Rheinhessen

**Saar Riesling** 0,20 11,00 EUR  
Margaretenhof Ayl  
0,75 41,00 EUR  
a.d. Saar, Mosel 2022  
Finessenreich und fruchtig.  
Unkompliziert und trinkfreudig.  
Sein verführerisches Aroma  
und sein nicht endende Mineralität  
verleihen ihm einen geschmeidigen  
und langen Nachhall.

**Sauvignon Blanc trocken 2020** 0,20 09,00 EUR  
Weingut Studier  
0,75 33,00 EUR  
Stachelbeere und Johannisbeere,  
aber auch Anklänge von Maracuja.

## Rose

<b>Grand Ferrage (Cuvee) 2020</b>	0,20 09,00 EUR
Mathilde Chapoutier	0,75 33,00 EUR
Er leuchtet in zaghaftem Pink und strahlt pure Lebens- freude aus. Hier kommen Johannisbeere, Honigmelone und Zitruszeste zum Vorschein. Mathilde Chapoutier, Provence,	

## Rot

<b>Cuvée Matura 2018</b>	0,20 09,00 EUR
Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sankt Laurent.	0,75 33,00 EUR
In der Nase verströmen eine Vielzahl von Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeeren, Pflaume sowie Kräuternoten. Ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie. Studier – Pfalz	

## **Gin Tonics:**

The Duke (München)	10,90 EUR
Monkey 47 (Schwarzwald)	12,80 EUR
Illusionist (aus ´m Viertel)	12,80EUR
Tanqueray (London)	10,50 EUR
Hendricks (Schottland)	10,50 EUR
Bombay Sapphire (London)	09,50 EUR
Gin Mare (Spanien)	12,80 EUR
Malfy Gin con Limone (Zitrone)	11,80 EUR

## Longdrinks/Spezialdrinks

Dark and Stormy	09,80 EUR
Campari Orange	08,50 EUR
Campari Soda	07,50 EUR
Cuba Libre	09,90 EUR
Vodka Lemon	09,90 EUR
Club Mate Wodka	09,90 EUR
Munich Mule	09,90 EUR
Moscow Mule	09,90 EUR
Whiskey Sour	10,90 EUR
Gin Sour	10,90 EUR
Aperol Sour	10,90 EUR
Amaretto Sour	10,90 EUR
Gin Basil Smash	11,90 EUR
Vodka Soda	08,90 EUR
Old Fashioned	09,90 EUR

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer /  
Allergenkennzeichnung kann an der Bar eingesehen werden

## Schnäppse

EUR

Kurze (2cl)

Obstler	03,50	Jägermeister	03,50
Ouzo	03,50.	Vodka Partisan	03,50
Sambucca	03,50	Averna	03,50
Ramazotti	03,50.	Tequila Gold	04,00
Helbing Kümmel	03,50	Tequila Silver	04,00
Frangelico	03,50	Berliner Luft	03,00
Marille	03,50	Pfeffi	3,00
Haselnuss Schnaps	03,50		

### **Schladerer Manufaktur 2cl:**

03,80

Milde Williamsbirne, Schwarzwälder Kirschwasser  
Mirabell, Williams Birne

Alle Gins 04,50

Blutgrätsche 04,00

(Frischer Limettensaft, Vodka und Grenadine)

## Warme Getränke:

	EUR
Espresso	2,50
Espresso doppelt	3,40
Cappuccino	4,20
Tasse Kaffee	3,50
Latte Macchiato	4,90
Chai Latte	4,90
Milchkaffee	4,90
Heisse Schokolade	4,90
Heisses Ingwerwasser	4,90
Frische, heisse Minze	4,90

Alle Getränke auch mit Haferdrink ohne Aufpreis möglich

***Auf den folgenden Seiten möchten wir euch mehr über unsere Kaffeerösterei, Man Versus Machine, erzählen.***



**MAN vs. MACHINE**

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer /  
Allergenkennzeichnung kann an der Bar eingesehen werden

## **Wir beziehen unseren Kaffee von Man Versus Machine Coffee Roasters**

Seit 2014 beziehen wir unseren Kaffee von Man Versus Machine und waren der erste Gastronomiebetrieb in München, der sich für diese damals innovative und außergewöhnliche Röstung entschieden hat.

Man Versus Machine ist eine der führenden Specialty-Coffee-Röstereien in München und weit darüber hinaus bekannt. Mit einem Fokus auf Nachhaltigkeit, Qualität und Innovation hat sich dieses Unternehmen in der Kaffeeszene als echter Vorreiter etabliert.

### **Philosophie:**

Man Versus Machine steht für die perfekte Balance zwischen Mensch und Technologie. Sie kombinieren traditionelle Handwerkskunst mit moderner Technologie, um das Beste aus jeder Kaffeebohne herauszuholen. Dabei legen sie besonderen Wert auf Transparenz und Nachhaltigkeit – von der Auswahl der Kaffeefarmen bis hin zur Verarbeitung in der Rösterei.

### **Kaffeeangebot:**

Die Kaffeebohnen stammen ausschließlich aus direkt gehandelten Quellen, wobei der Fokus auf der Unterstützung kleiner Bauern liegt. Jede Sorte wird mit größter Sorgfalt geröstet, um die individuellen Aromen und Nuancen der Bohnen hervorzuheben. Ob fruchtige, florale oder schokoladige Noten – Man Versus Machine bietet ein breites Spektrum an Geschmacksrichtungen für jeden Kaffeeliebhaber.

## **Die Röstphilosophie von Man Versus Machine Coffee Roasters**

Man Versus Machine legt großen Wert auf Präzision, Handwerkskunst und Nachhaltigkeit bei der Kaffeeherstellung. Hier sind die zentralen Aspekte, wie Man Versus Machine ihre Kaffeebohnen röstet:

### **1. Direkthandel und Auswahl der Bohnen**

Man Versus Machine arbeitet ausschließlich mit Kaffeebohnen, die direkt von kleinen, nachhaltigen Farmen bezogen werden. Diese Farmen sind sorgfältig ausgewählt, basierend auf der Qualität des Rohkaffees und den ethischen Anbaumethoden.

### **2. Kleinchargen-Röstung (Small-Batch Roasting)**

Die Kaffeebohnen werden in kleinen Chargen geröstet, um eine präzise Kontrolle über die Röstung zu gewährleisten. Dies ermöglicht es, jede Bohnenart individuell zu behandeln und ihr volles Geschmacksprofil zu entfalten.

### **3. Schonende Röstprofile**

Man Versus Machine setzt auf helle bis mittlere Röstungen, die speziell darauf abzielen, die einzigartigen Aromen und Nuancen jeder Bohne hervorzuheben. Dabei werden fruchtige, florale oder schokoladige Noten betont, je nach Herkunft und Sorte der Bohne.

### **4. Wissenschaftlich präzise Prozesse**

Die Röstprozesse werden durch modernste Technologien unterstützt. Mit Hilfe von Datenanalysen und Temperaturüberwachung wird jeder Schritt dokumentiert, um eine gleichbleibende Qualität sicherzustellen.

### **5. Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein**

Man Versus Machine setzt auf umweltfreundliche Röstmethoden und energieeffiziente Maschinen. Dabei wird darauf geachtet, den CO<sub>2</sub>-Ausstoß während des Röstprozesses zu minimieren.

### **6. Verkostung und Feinabstimmung**

Nach jeder Röstung werden die Bohnen verkostet, um sicherzustellen, dass das gewünschte Geschmacksprofil erreicht wurde. Dieser „Cupping“-Prozess ist essenziell, um die Qualität des Kaffees zu garantieren.

## **Teekarte:**

Darjeeling Summer Gold

Earl Grey

Morgentau (milder grüner Tee)

Greenleaf (kräftiger grüner Tee)

Bergkräuter

Früchte

## **Ayurvedische Teesorten:**

Herbs & Ginger

## **Wellness:**

Pure Happiness - Moringa und Granatapfel

Stay in Balance - Kräutertee

Alle Tees im Kännchen 4,80 EUR

Frische, heiße Minze 4,90 EUR

Heißes Ingwerwasser 4,90 EUR