



Öffnungszeiten

Sonntag - Donnerstag

18:00 - 1:00

Küche 18:00 - 00:00

Freitag - Samstag

18:00 - 2:00

Küche 18:00 - 01:00

Wir möchten Sie mit dieser Karte, in der Sie erfrischende Cocktails und inspirierende Getränke finden, ganz herzlich in der DUCKTAILS BAR willkommen heißen. Unsere Karte bietet Ihnen eine Auswahl an eigenen Kreationen, klassischen und modernen Cocktails, die von unseren Barmitarbeitern für Sie zubereitet werden. Unser Team arbeitet mit den frischesten Zutaten, um neue Wege zu gehen und außergewöhnliche Getränke zu kreieren. Unsere Barmitarbeiter sind alle nach höchsten Standards ausgebildet. Sollten Sie einen Cocktail nicht auf unserer Karte finden, würden wir uns sehr glücklich schätzen, Ihre Wünsche dennoch zu erfüllen. Wünschen Sie Ihr Getränk mit einer anderen Spiritousenmarke, fragen Sie bitte Ihren Servicemitarbeiter. Gerne beantworten wir Ihre Fragen bezüglich der Inhaltsstoffe in unseren Gerichten. Bitte teilen Sie uns mit falls wir bei der Zubereitung ihres Gerichtes auf Allergien oder spezielle Diätanforderungen achten sollen. Informationen zu den Inhaltsstoffen finden Sie auf Seite 18.

THE WESTIN
GRAND
MÜNCHEN

Inhaltsverzeichnis

Ducktails Signature Cocktails	
Crafted at Westin	3
Aperitif-Cocktails	4
Champagner-Cocktails.....	4
Cocktail-Klassiker	5
Mules & Slings	5
Sours	6
Fizzes & Spritzes	6
Shooters	7
Alkoholfreie Cocktails.....	7
Whisk(e)y	8 - 9
Rum & Cachaça.....	9
Gin	10
Wodka	10
Cognac	10
Brandy	10
Calvados.....	10
Sherry	10
Port.....	10
Aquavit.....	10
Grappa.....	11
Edelbrände	11
Pastis & Absinth.....	11
Tequila	11

Wermut.....	11
Amaro.....	11
Bitters	11
Liköre	11
Bier, Champagner, Sekt & Prosecco	12
Heißgetränke.....	12
Weiß- & Roséwein	13
Rotwein	14
Mineralwasser, Säfte & Softdrinks	15
Speisen	16 - 17

Crafted
at WESTIN

Beleben Sie sich mit handwerklich gekonnt gemischten Elixieren aus dem Crafted at Westin-Menü, eine neue Auswahl von Cocktails mit natürlichen Zutaten und lokalen Aromen. Mit den hauseigenen Kreationen hat das Team der Ducktail's Bar bereits an zahlreichen Wettbewerben teilgenommen und hervorragende Auszeichnungen erhalten.

Ducktails Signature Cocktails

12.50

München Cocktail ^{1,2}

The Duke Gin-Thymian Infusion, Weißbier, Zitrone, Agave, Orangenbitter, Angostura Bitter, Eiweiß

Rumbullion ^{1,2}

Appleton Estate 12 J, Birnenschnaps, Birne, Limette, Karamell, Balsamico-Essig, Zimt

The Russian Passion ^{1,2}

Stolichnaya Wodka, Midori Melone, Grapefruit, Maracuja, Limette, Litschi

I Taste Green ^{1,2}

Jameson, Pernod, Zitrone, Gurke, Eiweiß, Selleriebitter

Double Aged Fizz ^{1,2}

Appleton Estate 12 J, Laphroaig Whisky 10 J, Angostura Bitter, Licor 43 Vanille, Zitrone, Agave, Ginger Beer

Samba ^{1,2}

Cachaça Zimt-Infusion, Aperol, Limette, Agave, Creole Bitter

Kiss Me Like U Missed Me ^{1,2}

Asbach Uralt, süßer Sherry, Zitrone, Vanille, Eiweiß, Tonkabohne

Blood Like Lemonade ^{1,2}

Haymans Old Tom Gin, Pussanga, Himbeere, Zitrone, Zucker, Grapefruitbitter, Grapefruit-Soda

Earl Grey Mar-Tea-Ni

Beefeater Gin Earl Grey-Infusion, Limoncello, Martini Bianco, Zitrone, Zucker, Orangenbitter

Cucu Cooler ¹²

Haymans Old Tom Gin, Holunderblüte, Limette, Tonic, Gurke

Oachkatzlschwoaf ^{1,2,9,11}

Frangelico Haselnuss, Mozart dunkler Schokoladenlikör, Wyborowa Wodka, Haselnusssahne, Muskat

Coffee Colada ^{d,1,2}

Old Pascas, Tequila Blanco, Kahlua, Ananas, Limette, Kokosmilch, Angostura Bitter

Crafted
at WESTIN®

Aperitif-Cocktails

12,00

Martini Cocktail⁸

Beefeater Gin, Noilly Prat Vermouth, Oliven oder Zitronenzeste

Vesper Martini⁸

Beefeater Gin, Wyborowa Wodka, Lillet Blanc

Sazerac¹

Bulleit Rye, Absinth, Creole bitter, sugar

Gimlet¹

Beefeater Gin, Roses Lime, Limette

Manhattan^{1,8}

Bulleit Rye, Martini Rosso, Angostura Bitter

Negroni^{1,8}

Beefeater Gin, Campari, Martini Rosso

Gin Basil Smash¹

Beefeater Gin, Zitrone, Basilikum, Zucker

Cosmopolitan¹

Ketel One Citron Wodka, Cointreau, Limette, Cranberry

Champagner-Cocktails

16,00

prickelnd & belebend

Champagner Cocktail^{1,8}

Champagner, Würfelzucker, Angostura Bitter

French 75^{1,8}

Beefeater Gin, Zitrone, Puderzucker, Champagner

Prince of Wales^{1,8}

Martell VS Cognac, Bénédictine, Angostura Bitter, Zuckerwürfel, Champagner

Floradora^{1,8}

Chambord, Himbeere, Zitrone, Agave, Champagner

Kir Royal^{1,8}

Crème de Cassis, Champagner

Moulin Rouge^{1,8}

Apricot Brandy, Lillet Blanc Vermouth, Maracuja, Zitrone, Grenadine, Champagner



Cocktail-Klassiker

12,00

Mai Tai¹

Appleton Estate 12 J, Old Pascas, Triple Sec,
Limette, Ananas, Mandel

Margarita

Olmecca Blanco, Cointreau, Limette

Dark 'n Stormy^{1,2}

Appleton Estate 12 J, Ginger Beer, Limette

Old Fashioned¹

Four Roses Bourbon, Zucker, Angostura Bitter,
Orangenzeste

The Westin Bloody Mary^{1,2}

Wyborowa Ducktails-Mix, Tomate, Zitrone, Gewürze

Mojito¹

Old Pascas, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Planters Punch^{1,2}

Myers's Rum, Old Pascas, Ananas, Orange,
Limette, Angostura Bitter, Grenadine, Muskat

Mules & Slings

12,00

Moscow Mule^{1,2}

Stolichnaya Wodka, Ginger Beer, Angostura Bitter,
Limette

Munich Mule^{1,2}

The Duke Gin, Ginger Beer, Angostura Bitter,
Limette

Francisco Mule^{1,2}

Appleton Estate Rum 12 J, Punt e Mes Vermouth,
Agave, Limette, Angostura Bitter, Ginger Beer

Mexican Mule^{1,2}

Olmecca Blanco, Ginger Beer, Angostura Bitter,
Limette

Pimm's Cup¹

Pimm's, Orange, Zitrone, Gurke, Limonade

Singapore Sling^{1,2}

Beefeater Gin, Peter Heering Kirschlikör,
Bénédictine, Triple Sec, Angostura Bitter,
Grenadine, Zitrone, Ananas



Sours

12,00

Chartreuse Sour¹

Chartreuse Grün, Zitrone, Zucker, Creole Bitter, Eiweiß

Aperol Sour^{1,12}

Aperol, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Whiskey Sour¹

Four Roses Bourbon, Zitrone, Zucker, Angostura Bitter, Eiweiß

Pisco Sour¹

Pisco, Limette, Zucker, Angostura Bitter, Eiweiß

Amaretto Sour¹

Amaretto, Zitrone, Orangenbitter, Eiweiß

Gin Sour¹

Beefeater Gin, Zitrone, Zucker, Angostura Bitter, Eiweiß

Fizzes & Spritzes

10,00

Hugo⁸

Prosecco, Limette, Holunderblüte, Soda, Minze

Aperol Spritz^{1,12}

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Lady Talk¹

Pussanga, Prosecco, Limette, Grapefruit Limonade, Minze

Lillet Vive^{8,12}

Lillet Blanc Vermouth, Tonic, Erdbeere, Gurke, Minze

Bellini⁸

Prosecco, Pfirsich

Testarossa⁸

Prosecco, Erdbeere



Shooters

8,00

B 52 ^{d,1}

Kahlua, Baileys, Old Pascas 73

Silver Bullet ¹

Olmecca Blanco Tequila, Sambuca

Slippery Nipple ^{d,1}

Sambuca, Baileys

Southern Sun ¹

Southern Comfort, Apricot Brandy, Limette

Lemon Drop

Ketel One Citron, Zitrone, Cointreau, Puderzucker

K.G.B ^{d,1}

Kahlua, Galliano Vanilla, Carlos 1 Brandy

Alkoholfreie Cocktails

8,50

The Westin Lemonade ^{1,2}

Himbeere, Litschi, Minze, Zitrone, Ginger Beer

Havana Surf Club ^{1,2}

Orange, Ananas, Grapefruit, Zitrone, Vanille, Grenadine

Ipanema ^{1,2}

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Mosquito ^{1,2}

Minze, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Soft & Cherry ^d

Kirsche, Maracuja, Sahne, Kokosnusscrème, Mandel

Coconut Kiss ^d

Ananas, Kokosnusscrème, Sahne



Scotch 4 cl

Pure & Single Malt

Western Highlands**Oban** 14 J 13,00**Isle of Islay****Ardbeg** 10 J 13,00**Ardbeg Uigeadail** 17 J 19,00**Lagavulin** 16 J 16,00**Laphroaig** 10 J 13,00**Isle of Jura****Isle of Jura** 10 J 12,00**Isle of Skye****Talisker** 10 J 12,00**Talisker Storm** 15,00**Highlands – Spey Side****Aberlour** 12 J 12,00**Balvenie Double Wood** 12 J 12,00**Cragganmore** 12 J 11,00**Glenfiddich** 12 J 11,00**Glenfiddich Ancient Reserve** 18 J 16,00**The Glenlivet Founder's Reserve** 11,00**The Glenlivet** 12 J 13,00**The Glenlivet** 21 J 25,00**The Glenlivet** 25 J 60,00**The Macallan Amber** 14,00**The Macallan Sienna** 21,00**Northern Highlands****Glenmorangie** 10 J 11,00**Glenmorangie** 18 J 21,00**Glenmorangie Quinta Ruban** 16,00**Scotch Whisky** 4 cl

Blended Grain

Chivas Regal 12 J 10,00**Chivas Regal** 18 J 17,00**J & B** 7,00**Johnnie Walker Red** 8,00**Johnnie Walker Black** 10,00**Johnnie Walker Blue Label** 36,00**Bourbon** 4 cl**Bulleit** 9,50**Four Roses** 10,00**Maker's Mark** 11,00**Woodford Reserve** 13,00**Rye** 4 cl**Bulleit Rye** 10,00**Tennessee Whiskey** 4 cl**Jack Daniel's Black Label** 9,50

Irish Whiskey 4 cl

Bushmills Malt 10 J	11,00
Jameson	10,00
Tullamore Dew	9,50
Redbreast	13,00

Canadian Whisky 4 cl

Canadian Club	10,00
Crown Royal	11,00

Japanischer Whiskey 4 cl

Yamazaki 12 J	25,00
---------------	-------

Bayrischer Whisky 4 cl

Slyrs	14,00
-------	-------

Die Slyrs Destillerie wurde 1999 am oberbayerischen Schliersee gegründet. Produziert wird dort unter anderem ein echter bayrischer Single Malt. Dieser Whisky reift 3 Jahre in neuen amerikanischen Weiß-Eichen-Fässern mit einer Kapazität von 225 Litern.

Seit 2015 bietet Slyrs auch einen 12 Jahre gereiften Single Malt an.



Rum 4 cl

Puerto Rico Bacardi Carta Blanca	7,00
--	------

Jamaika Myers's	7,00
Appleton Estate Extra 12 J	9,00
Captain Morgan Spiced	7,00
Old Pascas	9,50

Venezuela Ron Botucal Reserva Exclusiva 12 J	12,00
--	-------

Guatemala Ron Zacapa 23	18,00
-----------------------------------	-------

Cachaça 4 cl

Janeiro	7,00
---------	------

Cachaça ist eine destillierte Spirituose aus Brasilien, welche oft fälschlicherweise für Rum gehalten wird, aber eine eigene Klasse bildet. Der Unterschied ist, dass Cachaça aus Zuckerrohrsaft hergestellt wird, während für Rum Melasse verwendet wird.

Gin 4 cl

England	
Beefeater	9,00
Beefeater 24	13,00
Bombay Sapphire	8,00
Haymans Old Tom	9,00
Plymouth	8,00
Tanqueray London Dry	9,00
Tanqueray No. 10	12,00

Deutschland	
Bavarka	12,00
Feel!	10,50
Ferdinand's Saar Dry Gin	12,50
Monkey 47	14,00
The Duke	10,00
The Illusionist	14,00

Schottland	
Hendrick's	13,00

Spanien	
Gin Mare	14,50
Nordes Atlantic Galician Gin	13,50

Wodka 4 cl

Russland	
Stolichnaya	7,00

Polen	
Wyborowa	7,00

Schweden	
Absolut	9,00
Absolut Elyx	13,00

Frankreich	
Grey Goose	13,00

Niederlande	
Ketel One	10,00

Cognac 4 cl

Martell VS		10,00
Martell VSOP		13,00
Martell XO		29,00
Hennessy Paradis		64,00
Remy Martin Mature Cask VSOP		11,00
Remy Martin XO		28,00
Remy Martin Louis XIII	2 cl	125,00

Brandy 4 cl

Asbach	8,00
Carlos 1	9,00

Calvados 4 cl

Papidoux Fine	9,00
----------------------	------

Sherry 5 cl

Sandeman Don Fino	7,00
Sandeman Rich Golden	7,00

Port 5 cl

Sandeman Tawny Port	7,00
Taylor's Old Port 20 J	16,00

Aquavit 4 cl

Linie	7,50
--------------	------

Grappa

 4 cl

Nonino Chardonnay	11,50
Nonino Merlot	11,50
Nonino Moscato	11,50

Edelbrände von Lantenhammer

 4 cl

Bauernobstler	6,50
Mirabellenbrand	11,50
Marillenbrand	11,50
Waldhimbeergeist	11,50
Williamsbirne	11,50

Pastis & Absinth

 5 cl

Pernod	7,00
Pernod Absinth	12,00

Tequila

 4 cl

Olmecca Blanco	9,00
Olmecca Reposado	11,00
Don Julio Anejo	14,00
Patron	14,00

Wermut

 5 cl

Carpano Punt e Mes	7,00
Lillet Blanc	7,00
Martini Bianco	7,00
Martini Rosso	7,00
Martini Extra Dry	7,00
Noilly Prat	7,00

Amaro

 4 cl

Amaro Montenegro	7,50
------------------	------

Bitters

 4 cl

Fernet Branca		7,50
Fernet Menta		7,50
Underberg	2 cl	5,00
Aperol		7,50
Averna		7,50
Campari		7,50
Jägermeister		7,50
Ramazzotti		7,50
Ramazzotti Rosato		7,00
Cynar		7,50

Likör

 4 cl

Amaretto di Saronno	7,50
Bailey's Irish Cream	7,50
Benedictine	7,50
Cointreau	8,50
Drambuie	8,50
Frangelico	7,50
Galliano	7,50
Grand Marnier	8,50
Malibu	7,50
Kahlua	7,50
Licor 43	7,50
Midori Melon	8,50
Peach Tree	7,50
Sambuca Molinari	7,50
Southern Comfort	7,50
Gordon's Sloe Gin	12,00
Chartreuse	9,00
Pussanga	10,50

Bier vom Fass



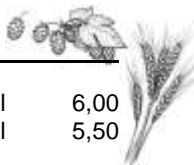
	0,3 l	0,5 l
Paulaner Hefe Weißbier	4,90	6,50
Paulaner Helles	4,90	6,50
Fürstenberg Premium Pils	4,90	6,50
Radler	4,90	6,50

Bier aus der Flasche



Hacker Pschorr Dunkel	0,5 l	6,50
Heineken	0,33 l	4,90
Paulaner Helles alkoholfrei	0,33 l	4,50
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,50
Strongbow Apple Cider	0,33 l	4,90

Craft Beer Crew Republic



Roundhouse Kick Stout	0,33 l	6,00
Foundation Pale Ale	0,33 l	5,50

Champagner

Lanson Black Label Brut	0,1 l	14,00
	0,75 l	95,00
Lanson Rosé Brut	0,375 l	59,00
Moët & Chandon Brut	0,75 l	135,00
	0,2 l	36,00
Moët & Chandon Brut Rosé	0,75 l	145,00
Moët & Chandon Dom Perignon	0,75 l	345,00
Veuve Cliquot Brut	0,75 l	99,00
Louis Roederer Brut	0,75 l	105,00

Sekt & Prosecco

Riesling Sekt	0,1 l	6,50
	0,75 l	30,00
Prosecco	0,1 l	5,50
	0,75 l	27,00

Heißgetränke

Espresso ¹¹	3,50
Espresso Macchiato ^{10,11}	4,00
Espresso Doppio ¹¹	4,50
Café Crème ¹¹	4,50
Cappuccino ^{d,11}	4,50
Café au Lait ^{d,11}	4,50
Latte Macchiato ^{d,11}	4,50
Entkoffeinierter Kaffee	4,50
Kännchen Jing Tee verschiedene Sorten	6,50
Heiße Schokolade ^d	4,50

Kaffee-Spezialitäten

Irish Coffee ^{d,11}	10,00
Irish Whiskey, Kaffee, Zucker, Sahne	
Café Royal ^{d,11}	10,00
Brandy, Kaffee, Zucker, Sahne	

Weißwein	0,2 l	0,75 l
Krämer, Straight Riesling QbA trocken Riesling, Rheinhessen, Deutschland ⁿ	8,50	30,00
Groh, Grauburgunder QbA trocken Grauburgunder, Rheinhessen, Deutschland ⁿ	10,50	39,00
Baron Philippe de Rothschild, Les Cépages Chardonnay IGP Pays d' Oc Chardonnay, Languedoc, Frankreich ⁿ	10,00	36,00
Domaine de la Foliette, Sauvignon Blanc Val de Loire IGP Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich ⁿ	9,00	32,00
Villa Albinoni, Pinot Grigio delle Venezie DOC Pinot Grigio, Venetien, Italien ⁿ	8,00	29,00
Alkoholfreier Weißwein	0,2 l	0,75 l
Weingut Leitz, Eins-Zwei-Zero Riesling Riesling, Rheingau, Deutschland ⁿ	12,00	45,00
Roséwein	0,2 l	0,75 l
Metzger, Prachtstück Rosé QbA trocken Pinot Meunier, Frühburgunder, Saint Laurent, Pfalz, Deutschland ⁿ	11,00	40,00

Rotwein

	0,2 l	0,75 l
Metzger, Prachtstück Cabernet Sauvignon & Co QbA trocken Cabernet Sauvignon, Pfalz, Deutschland ⁿ	11,00	40,00
A6mani, LiFili Primitivo Salento IGP Primitivo, Apulien, Italien ⁿ	8,50	30,00
Bodega Montecillo Crianza Rioja DOCa Tempranillo, Rioja, Spanien ⁿ	10,50	39,00
Bodegas Amalaya, Amalaya Tinto Malbec, Mendoza, Argentinien ⁿ	12,00	44,00
Baron Philippe de Rothschild, Les Cépages Merlot IGP Pays d'Oc Merlot, Languedoc, Frankreich ⁿ	10,00	36,00



Mineralwasser

Bad Brambacher Still	0,25 l	4,00
	0,75 l	9,90
Bad Brambacher Spritzig	0,25 l	4,00
	0,75 l	9,90
San Pellegrino spritzig	0,5 l	7,50
	1,0 l	12,50
Vittel still	0,5 l	7,50
	1,0 l	12,50

Säfte & Nektare

	0,2 l	4,50
	0,4 l	6,50
Apfelsaft		
Ananassaft		
Grapefruitsaft		
Kirschnektar		
Maracujanektar		
Johannisbeerenektar		
Birnensaft		
Orangensaft		
Cranberrynektar		
Mangonektar		

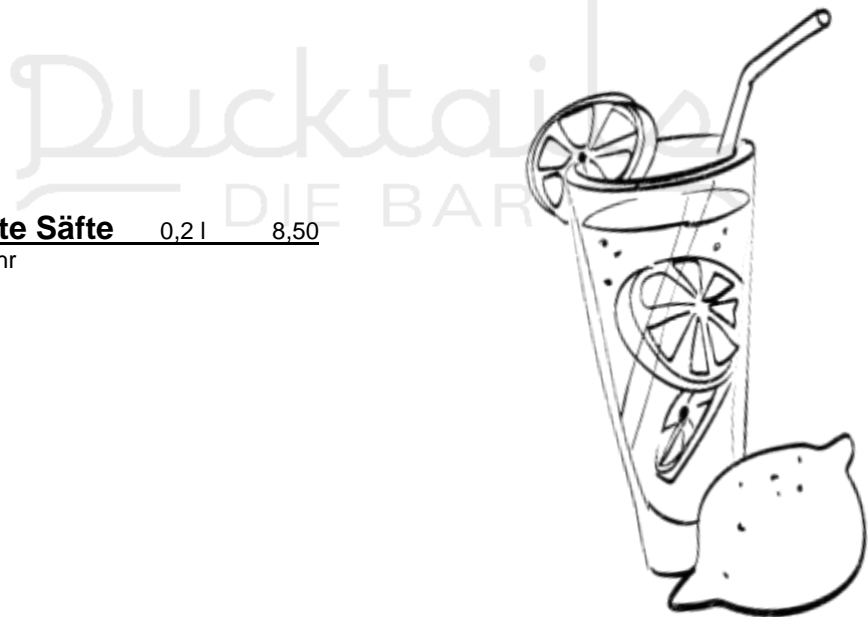
Frisch gepresste Säfte 0,2 l 8,50

erhältlich bis 23:00 Uhr

Ananassaft
Apfelsaft
Grapefruitsaft
Orangensaft

Softgetränke

Pepsi ¹¹	0,2 l	4,30
Pepsi Light ¹¹	0,2 l	4,30
Pepsi Max ¹¹	0,2 l	4,30
Mirinda ¹²	0,2 l	4,30
7 Up ¹²	0,2 l	4,30
Schweppes Tonic Water ¹²	0,2 l	4,30
Schweppes Bitter Lemon ¹²	0,2 l	4,30
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	4,30
Thomas Henry Tonic Water ¹²	0,2 l	4,90
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	4,90
Thomas Henry Grapefruit	0,2 l	4,90
Fever Tree Indian Tonic	0,2 l	5,00
Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	5,00
Tradewinds Iced Tea	0,33 l	4,90
Red Bull ^{1,11}	0,25 l	6,90



Salate

Alle Salate wahlweise mit Joghurdressing ^{d,e,k,m,n} , Balsamicodressing ^{e,k,m,n} oder Essig-Öl-Dressing ^{d,e,k,l,m,n}	
Kleiner gemischter Salat ^{m,n}	6,00
junge Blattsalate Tomate Gurke Oliven rote Zwiebeln	
Caesar-Wildkräutersalat ^{b,d,e,f,g,j,m,n}	13,00
Romana-Salat Kapernäpfel Sardellen Grana Padano Croûtons	
Caesar-salat mit Hähnchenbrust ^{b,d,e,f,j,m,n}	21,00
Romana-Salat Kapernäpfel Sardellen Grana Padano Croûtons	
Spinatsalat & gebratene Schwammerl ^{b,d}	14,00
Ochsenherztomaten Bio-Ziegenkäse Salzmandeln	
Insalata Caprese ^{d,n}	14,00
bunter Tomatensalat gezupfter Büffelmozzarella Basilikum-Orangenöl	
Brotzeit	
Tomatenbrot ^{a,b,d,j}	8,50
Ochsenherztomaten Schnittlauch rote Zwiebeln	
Geräuchertes Forellenfilet ^{a,b,d,e,f,j,m,n}	11,50
Avocado Koriander-Limetten-Aioli	
Allgäuer Landschinkenbrot ^{a,b,d,e,j,m,n}	10,50
zwei Spiegeleier Gewürzgurke	
Leberwurstbrot ^{a,b,d,e,j,m,n}	9,50
roter Rettich Schnittlauch Gewürzgurke	

Suppen

Dicke Tomatensuppe ^{b,d,e,i,j,l,n}	7,50
gezupfter Büffelmozzarella Pesto Gartenkräuter	
Gelbe Linsensuppe ^{b,d,e,j,l,n,8}	9,50
Kichererbsen gebratene Landjäger pochiertes Freilandei Koriander	
Gulaschsuppe ^{d,e,j,l,n}	9,50
Kräuter Baguette	

Sandwiches & Burger

Westin Club Sandwich ^{c,d,e,i,j,m,8}	19,00
Hähnchenbrust Spiegelei Speck Tomate Eisbergsalat Steak Fries	
Steak Sandwich ^{d,e,j,m,n}	25,00
Minutensteak vom Roastbeef gebratene Schwammerl rote Zwiebeln Rucola Tölzer Käse Kräuter-Mayonnaise Steak Fries	
The Cheeseburger ^{d,e,i,j,m}	16,00
Brioche Brötchen Black Angus Burger gereifter Cheddarkäse Salat Tomate Essiggurke Zwiebeln Kräuter-Mayonnaise Steak Fries	
Caesar-Chicken Burger ^{d,e,f,i,j,m,n}	16,50
Brioche Brötchen Hähnchenbrust Römersalat Grana Padano Tomate rote Zwiebeln Caesar Dressing Steak Fries	
„Betty's Burger“ ^{d,e,i,j,l,n}	16,00
Brioche Brötchen gebratene Schwammerl gebackener Büffelmozzarella Quinoa Rucola Birnensenf Steak Fries	

Westin Bowls

Unsere Westin Bowls sind eine abwechslungsreiche Mischung aus gesunden, nahrhaften, teilweise rohen oder gekochten Lebensmitteln. Der Großteil der verschiedenen Komponenten wird kalt serviert.

Lachs Poke Bowl ^{b,f,h,i,j,k,n}

halb 10,50 | ganz 15,50

Basmati-Wildreis

rohe Lachswürfel | Shrimp | Avocado | Mango

Edamame-Bohnen | schwarzer Sesam

Frühlingszwiebeln | Cashew-Nüsse | Röstzwiebeln

getrocknete Wakame-Algen

Soja-Honig-Wasabi-Dressing

Süße Poke Bowl ^{b,j,m,n}

halb 10,50 | ganz 15,50

Quinoa & Zupfsalat

gebratene Hähnchenbrust | Chili | Mango | Kiwi

Edamame-Bohnen | Cashew-Nüsse | Kokos-Chips

Avocado | Frühlingszwiebeln

Orangen-Honig-Senf-Dressing

Protein Buddha Bowl ^{b,j,l,n}

halb 10,50 | ganz 15,50

Zupfsalat

Kichererbsen | Räuchertofu | Frühlingszwiebeln

Minze | Koriander | Paprika | Avocado

Edamame-Bohnen | Cashew-Nüsse | Trauben

Soja-Joghurt-Limetten-Dressing

Hauptgerichte

Rinderfilet 200g ^d 35,00
gegrilltes Gemüse | Steak Fries

Lachssteak ^{d,e,f,j,k,l} 27,00
gegrillte Avocado | Paprika | Spinat
Ingwer | Sojasauce

Wiener Schnitzel ^{d,e,f,j} 26,50
Kalbsschnitzel | Preiselbeeren
Steak Fries | Beilagensalat

Rotes Thaicurry | Hähnchenbrust ^{a,d,f,g,h,i,j} 24,00
Pilze | Wokgemüse | Jasminreis
Krabbenchip

Rotes Thaicurry | Garnelen ^{a,d,f,g,h,i,j} 27,00
Pilze | Wokgemüse | Jasminreis
Krabbenchip

Saucen je 3,50
Pfeffersauce ^{d,j,n} | Kräuter-Sauerrahm ^{d,n}
Guacamole ^{n,2,3} | BBQ-Dip ^{i,n,1,2,3,11}

Beilagen je 5,00
Markgemüse ^d | Steak Fries | Reis

Desserts

Traditionelle Banoffe Pie ^{d,e,j} 9,00

Apfelstrudel ^{b,d,e,j,n} 9,50
Vanillesauce

Käse vom Tölzer Kasladen ^{d,j,n} 16,50
Birnenenf | Nüsse | Brot

Übersicht über die enthaltenen Allergene & Zusatzstoffe

- | | | |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| a) Erdnüsse | b) Schalenfrüchte | c) Lupine |
| d) Milch | e) Eier | f) Fisch |
| g) Weichtiere | h) Krustentiere | i) Sojaprodukte |
| j) Gluten | k) Sesam | l) Sellerie |
| m) Senf | n) Sulfite | 1) Farbstoff |
| 2) Konservierungsstoff | 3) Antioxidationsmittel | 4) Geschmacksverstärker |
| 5) geschwefelt | 6) geschwärzt | 7) gewachst |
| 8) Phosphat | 9) Süßungsmittel | 10) Milcheiweiß |
| 11) koffeinhaltig | 12) chininhaltig | 13) taurinhaltig |



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Der Verzehr von rohen bzw. halbgekochten Fleisch-, Geflügel- oder Fischprodukten, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern oder von nicht pasteurisierter Milch kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen. Wenden Sie sich bei speziellen Ernährungsbedürfnissen bzw. -einschränkungen bitte an unsere ServicemitarbeiterInnen.

Das gesetzliche Mindestalter für den Erwerb und/oder den Konsum alkoholischer Getränke muss erfüllt sein.

Da sich die Jahrgänge der Weine ändern können, teilen wir Ihnen die aktuellen Jahrgänge gerne auf Anfrage mit.

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Abgaben.