



Öffnungszeiten
Montag - Sonntag
18:00 - 2:00
Küche 18:00 - 1:00

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 & Zigarren.....	12	
Weiß- & Roséwein.....	13	
Rotwein.....	14	
Mineralwasser, Säfte & Softdrinks.....	15	
Speisen.....	16 - 17	



Wirkungsvoll kombiniert – Unsere köstlichen SuperFoods Gerichte kombinieren wirkungsvoll gesunde Lebensmittel und verstärken damit deren Wirkung und Geschmack. Unsere verlockende Auswahl ist reich an Antioxidantien und auf natürliche Weise kalorienarm, was unsere Mahlzeiten einfach unwiderstehlich macht.



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.

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}

Havana 7 J, Tequila Blanco, Kahlua, Ananas,
Limette, Kokosmilch, Angostura Bitter

Crafted
at WESTIN

Aperitif-Cocktails 12,00

Martini Cocktail ⁸

Beefeater Gin, Noilly Prat Vermouth, Oliven oder Zitronenzeste

Vesper Martini ⁸

Beefeater Gin, Wyborowa Wodka, Lillet Blanc

Sazerac ¹

Bulleit Rye, Absinth, Creole bitter, sugar

Gimlet ¹

Beefeater Gin, Roses Lime, Limette

Manhattan ^{1,8}

Bulleit Rye, Martini Rosso, Angostura Bitter

Negroni ^{1,8}

Beefeater Gin, Campari, Martini Rosso

Gin Basil Smash ¹

Beefeater Gin, Zitrone, Basilikum, Zucker

Cosmopolitan ¹

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 Tai ¹
Appleton Estate 12 J, Havana 3 J, Triple Sec,
Limette, Ananas, Mandel

Margarita
Olmecca Blanco, Cointreau, Limette

Dark 'n Stormy ^{1,2}
Appleton Estate 12 J, Ginger Beer, Limette

Old Fashioned ¹
Four Roses Bourbon, Zucker, Angostura Bitter,
Orangenzeste

The Westin Bloody Mary ^{1,2}
Wyborowa Ducktails-Mix, Tomate, Zitrone,
Gewürze

Mojito ¹
Havana 3 J, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Planters Punch ^{1,2}
Myers's Rum, Havana 3 J, 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 Cup ¹
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 Sour ¹
Chartreuse Grün, Zitrone, Zucker, Creole Bitter,
Eiweiß

Aperol Sour ^{1,12}
Aperol, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Whiskey Sour ¹
Four Roses Bourbon, Zitrone, Zucker,
Angostura Bitter, Eiweiß

Pisco Sour ¹
Pisco, Limette, Zucker, Angostura Bitter, Eiweiß

Amaretto Sour ¹
Amaretto, Zitrone, Orangenbitter, Eiweiß

Gin Sour ¹
Beefeater Gin, Zitrone, Zucker, Angostura Bitter,
Eiweiß

Fizzes & Spritzes 10.00

Hugo ⁸
Prosecco, Limette, Holunderblüte, Soda, Minze

Aperol Spritz ^{1,12}
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Lady Talk ¹
Pussanga, Prosecco, Limette,
Grapefruit Limonade, Minze

Lillet Vive ^{8,12}
Lillet Blanc Vermouth, Tonic, Erdbeere, Gurke,
Minze

Bellini ⁸
Prosecco, Pfirsich

Testarossa ⁸
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

Kuba	
Havana 3 J	7,00
Havana 7 J	9,50
Havana Especial	9,00
Havana Club Pacto Navio	13,00

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

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	4,90
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,50
Strongbow Apple Cider	0,33 l	4,90

Craft Beer Crew Republic

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

Champagner

Lanson Black Label Brut	0,1 l	14,00
	0,75 l	95,00
Moët & Chandon Brut	0,75 l	125,00
Moët & Chandon Brut Rosé	0,1 l	18,00
	0,75 l	135,00
Moët & Chandon Dom Perignon	0,75 l	345,00
Veuve Cliquot Brut	0,75 l	125,00

Sekt & Prosecco

Riesling Sekt	0,1 l	8,50
	0,75 l	49,00
Prosecco	0,1 l	8,50
	0,75 l	49,00

Heißgetränke

Espresso ¹¹	3,50
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	7,50
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	

Zigarren

Partagas	14,00
Format: Corona (140 x 15,8 mm)	
Charakter: stark, holzig	
Herkunft: Kuba	
Romeo y Julieta No.3 Tubos	12,00
Format: Petit Corona (117 x 15,8 mm)	
Charakter: mittelstark, würzig	
Herkunft: Kuba	

<u>Weißwein</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
Markus Molitor, Schiefersteil Riesling QbA trocken Riesling, Mosel, Deutschland ⁿ	13,00	55,00
Frescobaldi - Castello Pomino, Pomino Bianco Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien ⁿ	13,50	49,00
Elena Walch, Pinot Bianco Alto Adige DOC Pinot Bianco, Südtirol, Italien ⁿ	13,00	55,00
Bodega Amalaya, Amalaya Blanco Torrontés, Riesling, Valle Calchaqui Salta, Argentinien ⁿ	10,00	37,00
Bodega Marqués de Riscal, Blanco Rueda Verdejo, Rioja, Spanien ⁿ	10,50	39,00
Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne Colombard Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne: Frankreich ⁿ	8,00	30,00
Weingut Groh, «Grohsartig» QbA Weißburgunder, Chardonnay, Rheinhessen, Deutschland ⁿ	9,50	35,00
<u>Alkoholfreier Weißwein</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
Weingut Leitz, Eins-Zwei-Zero Riesling Riesling, Rheingau, Deutschland ⁿ	12,00	45,00
<u>Roséwein</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
Weingut Groh, Rosé QbA trocken Portugieser, Spätburgunder, Rheinhessen, Deutschland ⁿ	11,50	42,00

<u>Rotwein</u>	<u>0.2 l</u>	<u>0.75 l</u>
Mandarossa, „Timperosse“ Petit Verdot, Sizilien, Italien ⁿ	13,50	49,00
Elena Walch, Lagrein Alto Adige DOC Lagrein, Südtirol, Italien ⁿ	14,00	58,00
Claus Preisinger, Zweigelt Kieselstein Zweigelt, Burgenland, Österreich ⁿ	15,00	55,00
Baron Philippe de Rothschild, Baron Henri Médoc Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux - Médoc, Frankreich ⁿ	16,00	59,00
Weingut Zelt, Merlot QbA Merlot, Pfalz, Deutschland ⁿ	14,00	51,00
Bodega Montecillo Crianza Rioja DOC Tempranillo, Rioja, Spanien ⁿ	10,00	37,00
Amalaya de Colombe Tinto Petit Verdot, Tannat, Malbec, Valle Calchaqui Salta, Argentinien ⁿ	11,50	42,00



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		
Johannisbeernektar		
Birnensaft		
Orangensaft		
Cranberrynektar		
Mangonektar		

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	0,25 l	5,90



Frisch gepresste Säfte 0,2 l 8,50

erhältlich bis 23:00 Uhr

Ananassaft
Apfelsaft
Grapefruitsaft
Orangensaft

Snacks

Kleinigkeiten zum Getränk

„Ducktails Bar“ Tapas ^{d,e,l,j,k,l,n,3,5,6}	12,50
Mini Salami, Marinierte Oliven, Grana Padano, Grissini	
Warme Tortilla-Chips ^{d,l,n,2,3,4} überbacken mit Käse Salsa, Guacamole	5,00
Süßkartoffel Pommes ^{d,e,m,n} Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise	5,00
Frittierte Oliven ^{d,e,j,m,n} Hackfleischfüllung, Zitronen-Chili-Mayonnaise	8,50

Vorspeisen & Suppen

Burrata ^{d,i,j,n} 	15,00
Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola, Granatapfel, Balsamico, Brot	
Gegrillte Garnelen & Mangosalat ^{h,n} 	17,00
Wasabi, Fleur de Sel, Zitrone, Koriander	
Gulaschsuppe ^{d,e,j,l,n}	9,00
Kräutersauerrahm, Baguette	
Tomatencrèmesuppe ^{d,e,i,j,l,n}	8,50
Geröstete Brotsticks	

Salate

Westin Eat Well “Buddha Bowl” ^{b,d,f,n} 	21,50
Gezupfter Wildlachs, Blattsalate, Rucola, Tomate, Gurke, Avocado, Feta, Quinoa, Nüsse	
Original Caesar-Salat ^{b,d,e,f,g,j,m,n}	14,00
Romana-Salat, Kapernäpfel, Sardellen, Grana Padano, Kräuterbrotsticks	
Gemischter Salat ^{n,6} 	
Blattsalate, Tomate, Gurke, Oliven, Zwiebeln	
klein	6,50
groß	11,00
Salat-Toppings	
Lachswürfel mit Leinsamen ^f	+ 19,00
Gedünstete Hähnchenbrust	+ 9,00
Pikanter Hähnchenspieß ^d	+ 10,00
Rosa Rinderfiletwürfel mit Soja ^l	+ 22,00
3 Garnelen mit Chili und Ingwer ^h	+ 10,00

Sandwiches & Wraps

Pulled Pork Sandwich ^{d,e,j,n}	16,00
Avocado, Cheddar, Kartoffelecken	
Hähnchen-Wrap BLT ^{d,e,j,m}	14,00
Speck, Tomate, Salat, rote Zwiebeln, Steak Fries	
Westin Club Sandwich ^{c,d,e,i,j,m}	17,00
Hähnchenbrust, Spiegelei, Speck, Tomate, Salat, Steak Fries	

Burger

Classic Cheese Burger ^{d,e,i,j,k,m} 16,00
Black Angus Burger, gereifter Cheddar,
Salat, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln,
Brioche, Steak Fries

BBQ Black Angus Burger ^{d,e,i,j,k,l} 18,00
Black Angus Burger, Speck, Spiegelei,
gebackene Zwiebelringe, Brioche,
Süßkartoffel Pommes

„Der scharfe Mexikaner“ ^{d,e,i,j,k,l,3,6} 19,00
Black Angus Burger, Chili Con Carne,
Jalapenos, Tomate, Käse,
Brioche, Tortilla Chips, Dip

Pulled Pork Burger ^{d,e,i,j,k,l,m} 18,00
gezupftes Schweinefleisch, Black Angus
Burger, Cole Slaw, Tomate, Zwiebeln,
Brioche, Steak Fries

Pulled Salomon Burger ^{b,c,d,e,f,i,j,m} 22,00
gezupfter Lachs, Avocado, Honig-Senf,
Rucola, rote Zwiebeln, Tomate,
Vollkorn-Malzbrötchen,
Süßkartoffel Pommes

Caesar Chicken Burger ^{d,e,f,i,j,k,m,n} 16,50
170 g Hähnchenbrust, Römersalat,
Grana Padano, Tomate, rote Zwiebeln,
Caesar Dressing, Brioche,
Süßkartoffel Pommes

„Der Womanizer“ ^{d,e,i,j,k,l,n} 16,00
gebackener Büffelmozzarella, gebratene
Pilze, Kirsch-Chutney, Quinoa, Rucola,
Vollkorn-Malzbrötchen,
Süßkartoffel Pommes

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel ^{d,e,f,j} 24,50
Kalbsschnitzel, Preiselbeergelée,
Steak Fries, Beilagensalat

Lachssteak ^{d,e,f,i,j,l} 27,00
200 g Lachs, gegrillte Avocado, Paprika,
Spinat, Sesam, Ingwer, Soja-Sauce

Desserts

Tiramisu ^{d,e,j,11} 8,50
frische Beeren, Minze

Internationaler Käseteller ^{b,d,j} 19,00
Früchte, Brot, Walnüsse

Brownie-Variation ^{b,d,e,j} 9,00
warmer Brownie, Vanilleeis,
marinierte Beeren, Minze

Apfelstrudel ^{b,d,e,j,n} 9,00
frische Beeren, Minze, Vanillesauce

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. halbgewaschenen 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.

MUNICH MEETS THE WORLD

Bar5

Barbouch

#MunichMeetsTheWorld

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind und wir Ihnen das Beste servieren dürfen, das die Region München an Spirituosen, Limonaden, Bierspezialitäten, aber auch Snacks zu bieten hat.

“Smile, there are local drinks “

Liebevoll zubereitete und kreativ interpretierte Drinks erwarten Sie bei uns. Internationale Cocktailklassiker verabreden sich mit lokalen Spirituosen zu einem Tête-à-Tête im Glas. Inspiriert von frischen Aromen, dem Geschmack aller fünf Kontinente und der weltberühmten Münchner Herzlichkeit lässt unser Bar5-Team Ihren Aufenthalt einzigartig werden. Lassen Sie sich überraschen und in eine besondere Welt der Getränke entführen!

“Vom Einfachen das Beste“

Küchenchef Sven Roffmann und seine Brigade in Weiß verwöhnen Sie mit leckeren Bar Snacks, zubereitet aus heimischen Produkten kleiner, bayerischer Manufakturen. Sie finden Ihren Lieblingsdrink nicht auf der Karte oder Sie haben Lust auf einen ganz besonderen Bar Snack? Es ist uns eine Freude, Ihren Wunsch zu erfüllen – fragen ist strengstens erlaubt.

Ihr Bar5-Team

INDEX

Bar5 Snacks	4
Speisen	5
Sliders	6
Gentleman Drinks	7
Signature Drinks	8
Munich's Finest	9
Munich Greets The World	10
Old Fashion Session	11
It's Up To You!	12
Spritz	13
Lovely Innocent	14
Gin	15
Wodka Wermut	16
Rum Tequila	17
Whisk(e)y	18
Brandy Obstbrände Aquavit Grappa Sherry & Porto	19
Likör Apéritifs & Bitters	20
Weißwein Rotwein	21
Roséwein Alkoholfreier Weißwein Champagner	22
Craft Beer	23
Bier	24
Limonaden Säfte & Nektare Mineralwasser Heißgetränke	25

BAR5 SNACKS

Bayerische Tapas	12.90
Regionaler Edelschinken, Roastbeef vom bayerischen Weideochsen, gegrilltes Pilz-Antipasti und Aroma-Öl dazu geröstetes Hausbrot	
Regionale Käsespezialitäten	11.90
mit Allgäuer Bergkäse, Tegernseer Camembert, Bavaria Blu und Marillen-Basilikum-Senf dazu Hausbrot und Baguette	
Mini-Tatar vom bayerischen Jungbullen	10.50
mit Bloody Mary und Rosmarinöl	
Kleines Münchner Schnitzel	8.50
mit lauwarmem Kartoffelsalat	
Lachsforellen-Wrap	7.90
mit Sauerrahm, Krautsalat und Tomate	
Ein Paar Mini-Weißwürste	7.50
mit Breze und süßem Senf	

Klassischer Caesar Salat	7.90
Romanasalat, Caesar-Dressing, Parmesan, Tomate, Chicorée und Croûtons	
+ geräuchertes Allgäuer Forellenfilet	+ 5.60
+ 2 gegrillte Riesengarnelen	+ 5.60
+ gegrillte Hähnchenbrust	+ 4.60
+ gegrilltes Gemüse	+ 2.60

Tagesdessert	3.50
---------------------	------

SPEISEN

Rinderfiletsteak mit Grilltomate, Pfefferrahmsauce und gebratenen Grenaille-Kartoffeln	35.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	24.50
Saisonaler Burger mit Pommes Frites	19.00
Club Sandwich mit Truthahnbrust, Ei, Tomate, Gurke, Salat und Pommes Frites	18.50
Große Portion Süßkartoffel-Pommes	7.90
Große Portion Pommes Frites	7.50

Slider, der :

Der Name „Slider“ hat seinen Ursprung in der US Navy in der Zeit der 1940er und 1950er Jahre und bezeichnete damals einen Burger, der sich leicht essen ließ. Somit ist der Slider das Fingerfood der damaligen Zeit und feiert heute nicht nur als „Street food“, sondern auch in der Bar5 sein Revival.

Rindfleisch	3.50
Hähnchenfleisch	3.50
Garnelen	3.50
Antipasti & Mozzarella	3.50
Pulled Beef “Buchenholz BBQ”	3.50
Pulled Pork “Honey Mustard”	3.50

3 Stück für 9.50

6 Stück für 18.00

9 Stück für 25.50

Beilagen*

Süßkartoffel-Pommes	3.90
Pommes Frites	3.50
Coleslaw	3.50

* diese Beilagen können nur zusammen mit den Slidern bestellt werden

MARTINI COCKTAIL

Tanqueray Gin, Noilly Prat, Olive

BOULEVARDIER

Bulleit Bourbon Whiskey, Campari, Vermouth Rosso

GIMLET

Tanqueray Gin, Roses Lime Juice, Limette

NEGRONI

Tanqueray Gin, Campari, Vermouth Rosso, Schweppes Soda Water

CAMPARI COCKTAIL

Russian Standard Vodka, Campari, Angostura

089

UNTERGRUNDWISSEN

89 U-Bahn-Züge sind im Berufsverkehr maximal gleichzeitig unterwegs.
Das sind 508 Wagen, die auf den acht Linien hin- und herfahren.

BAVARIAN SUNSET – kreiert von Maurice Reimann

The Duke Gin, Blütenreinsirup, Zitronensaft, Orangensaft, Basilikum

LINO'S DELIGHT – kreiert von Angelino Jesus

The Duke Gin, Hibiskustee, Zitronensaft, Apfel

TANGERINE DREAM – kreiert von Rainer Fredel

Mount Gay XO, Mandarine, Creole Bitters, Rosenblätter

W. P. M. – kreiert von Angelino Jesus

Matusalem Rum, Zitronensaft, Maracujasaft, Honig

CHOCOLATE CONSCIENCE – kreiert von Marcus Reichel

Matusalem Rum, Kahlua, Crème de Coco, Schokoladensirup, Milch

CREAMY SOMBRERO – kreiert von Rainer Fredel

Cuervo Reposado, Kahlua, Sahne, Rosmarin, Chilli

MUNICH'S MOSCOW MULE

Monaco Vodka, Monaco Hot Ginger, Gurke

MUNICH MULE

The Duke Gin, Monaco Hot Ginger, Limette, Gurke

SLYRS SOUR

Slyrs Whisky, Zitronensaft, Zucker

BITTER SWEET SYMPHONY

The Duke Gin, Aperol, Maracujasaft, Basilikum, Lychee

BASIL ICE TEA

Monaco Vodka, Grüner Tee, Birnensaft, Zitronensaft,
Vanillesirup, Basilikum

MOJITO

Berro D'Agua Rum, Rohrzucker, Minze, Limette, Soda

MAI TAI

Captain Morgan Black Rum, Mandelsirup, Limettensaft,
Rohrzuckersirup, Triple Sec

WHITE RUSSIAN

Russian Standard Vodka, Kahlua, Sahne

MARGARITA

Jose Cuervo Tequila, Cointreau, Zitronensaft

DAIQUIRI

Captain Morgan White Rum, Läuterzucker, Zitronensaft

089

OKTOBERFESTWISSEN

Auf dem Oktoberfest gibt es jedes Jahr tausende Fundsachen.

Zu den bislang kuriosesten zählten eine lebendige, acht Zentimeter große
Blattheuschrecke, ein Rollator, ein Wikingerhelm und ein Gebiss.

MANHATTAN

Canadian Club Whisky, Lillet Rouge, Angostura

OLD FASHIONED

Bulleit Rye Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker, Soda

SALTED CARAMEL OLD FASHIONED

Bushmills Whiskey, Karamellsirup, Meersalz

CHOOSE YOUR FAVOURITE SPIRIT!



GIN	WODKA	RUM	WHISKY	BOURBON	TEQUILA	BRANDY	COGNAC	BITTER
------------	--------------	------------	---------------	----------------	----------------	---------------	---------------	---------------



SOUR

Zitronensaft, Läuterzucker

FIZZ & COLLINS

Zitronensaft, Läuterzucker, Soda

JULEP

Minze, Zucker, Soda

HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Soda, Minze

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Waldbeeren, Limette

BASILIKUM INGWER SPRITZ

Prosecco, Ingwersirup, Soda, Limette, Basilikum

TOCCO ROSSO

Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, Minze

089

ISS DOCH WURST!

Das weltweit einzige Weißwurstdenkmal steht nicht etwa auf dem Münchner Viktualienmarkt, sondern am Eingang des „Wirtshaus zur Aktienschänke“ in Freising / Bayern. Erfunden wurde die Weißwurst 1857 im Wirtshaus „Zum ewigen Licht“ auf dem Münchner Marienplatz.

IPANEMA

Ginger Ale, brauner Zucker, Limette

BAR5 LIMONADE

Zitrone, Mineralwasser, brauner Zucker, saisonale Früchte

TEA-SER

Hibiskus & Schwarztee-Sud, Birnensaft, Zitronensaft,
Vanillesirup, Cayenne-Pfeffer

FROZEN VIRGIN MARGARITA

Erdbeeren, Zitrone, Limette, Zucker

MÜNCHNER BRAUSE

Ginger Ale, Limette, Grenadine, Paulaner Alkoholfrei

ORANGE CRUSHED

Orange, Limette, Bitter Lemon

089

STADTTEILWISSEN

BMW besitzt eine eigene Postleitzahl in München.

GIN	4 cl
WHOBERTUS – Berchtesgaden, Deutschland	11.50
THE DUKE WANDERLUST – München, Deutschland	11.50
FERDINAND'S SAAR DRY – Saarbrücken, Deutschland	12.50
MONKEY 47 – Schwarzwald, Deutschland	12.50
THE ILLUSIONIST DRY GIN – München, Deutschland	11.50
GRANIT – Bayerischer Wald, Deutschland	10.50
THE DUKE – München, Deutschland	8.50
BEEFEATER – England	7.00
BEEFEATER 24 – England	13.00
HENDRICK'S – England	10.50
TANQUERAY NO. 10 – England	9.50
BOMBAY SAPPHIRE – England	8.50
TANQUERAY LONDON DRY – England	8.50
GIN MARE – Spanien	10.50
NORDES ATLANTIC GALICIAN GIN – Spanien	10.50

WODKA	4 cl
<hr/>	
MONACO VODKA – München, Deutschland	9.50
LION'S VODKA – München, Deutschland	9.50
ABSOLUT – Schweden	9.00
ABSOLUT ELYX – Schweden	13.00
RUSSIAN STANDARD – Russland	8.50
GREY GOOSE – Frankreich	12.50
BELVEDERE – Polen	11.50
KETEL ONE / CITROEN – Niederlande	9.50
WERMUT	4 cl
<hr/>	
NOILLY PRAT	6.50
MARTINI BIANCO	6.50
MARTINI ROSSO	6.50
LILLET BLANC	6.50
LILLET ROUGE	6.50

RUM	4cl
RON VARADERO 7 Años – Kuba	10.50
RON VARADERO 3 Años – Kuba	8.50
HAVANA CLUB 3 Años – Kuba	8.50
HAVANA CLUB 7 Años – Kuba	10.50
OLD PASCAS 73% – Jamaika	9.50
CAPTAIN MORGAN WHITE – Jamaika	8.50
CAPTAIN MORGAN BLACK – Jamaika	8.50
MYERS'S RUM – Jamaika	8.50
RON ZACAPA CENTENARIO 23 Años – Guatemala	14.50
MOUNT GAY XO – Barbados	12.50
RON MATUSALEM 15 Años – Dominikanische Republik	11.50
TEQUILA	4 cl
PATRON SILVER	14.50
DON JULIO BLANCO	9.00
DON JULIO REPOSADO	12.00
DON JULIO ANEJO	15.00
OLMECA BLANCO	9.00
OLMECA TEZON REPOSADO	11.00

WHISK(E)Y	4 cl
SLYRS – Deutschland	12.00
JOHNNY WALKER BLACK LABEL – Schottland	9.50
JOHNNY WALKER RED LABEL – Schottland	7.50
LAGAVULIN 16 years - Malt – Schottland	15.50
OBAN 14 years - Malt – Schottland	14.00
LAPHROAIG 10 years - Malt – Schottland	12.50
DALWHINNIE 15 years - Malt – Schottland	12.50
GLENLIVET FOUNDERS RESERVE - Malt – Schottland	11.50
CRAGGANMORE - Malt – Schottland	11.00
TALISKER 10 years - Malt – Schottland	10.50
CHIVAS REGAL – Schottland	9.50
ABERLOUR 12 years – Schottland	12.00
BUSHMILLS - Malt – Irland	9.50
JAMESON – Irland	8.50
TULLAMORE DEW – Irland	7.50
BULLEIT FRONTIER BOURBON – Amerika	9.50
MAKER'S MARK – Amerika	9.50
JACK DANIELS – Amerika	8.50
CANADIAN CLUB – Kanada	8.50
CROWN ROYAL – Kanada	8.50

BRANDY	4 cl
<hr/>	
HENNESSEY XO	35.00
HENNESSEY VS	10.50
GRAN DUQUE D'ALBA	8.50
PISCO CONTROL	8.50
OBSTBRAND	4 cl
<hr/>	
LANTENHAMMER MARILLE	12.50
LANTENHAMMER WILLIAMS BIRNE	12.50
LANTENHAMMER WALDHIMBEERE	12.50
LANTENHAMMER HASELNUSS	12.50
CALVADOS PAPIDOUX FINE	7.50
AQUAVIT	4 cl
<hr/>	
LINE AQUAVIT	7.50
GRAPPA	4 cl
<hr/>	
NONINO MOSCATO	7.50
NONINO CHARDONNAY	7.50
SHERRY & PORTO	4 cl
<hr/>	
SANDEMAN WHITE PORTO	7.00
SANDEMAN TAWNEY PORTO	7.00
SANDEMAN SHERRY MEDIUM DRY	7.00
TIO PEPE DRY SHERRY	7.00

<i>LIKÖR</i>	<i>4 cl</i>
<hr/>	
COINTREAU	7.50
GRAND MARNIER	7.50
DRAMBUIE	7.50
CHERRY HEERING	7.50
DOM BENEDICTINE	7.50
BAILEYS	7.50
KAHLUA	7.50
SAMBUCA	7.50
GALLIANO	7.50
MAILBU	7.50
AMARETTO	7.50
FRANGELICO	7.50
<i>APÉRITIFS & BITTERS</i>	<i>4 cl</i>
<hr/>	
CAMPARI	6.50
APEROL	6.50
PIMM'S No. 1	6.50
AVERNA	6.50
RAMAZZOTTI	6.50
JÄGERMEISTER	6.50
RICARD	6.50
FERNET-BRANCA	6.50

WEISSWEIN	0.2 l	0.75 l
Schiefersteil Riesling QbA trocken M. Molitor Riesling, Mosel, Deutschland	14.00	52.00
Pinot Bianco Alto Adige DOC Elena Walch, Pinot Bianco, Südtirol, Italien	13.00	47.00
Pomino Bianco Frescobaldi – Castello Pomino, Pomino Bianco, Toskana, Italien	12.00	45.00
Amalaya Blanco Bodega Amalaya, Torrontés, Riesling Valle Calchaqui Salta, Argentinien	9.00	33.00
Blanco Rueda Bodega M. de Riscal, Verdejo, Rioja, Spanien	10.00	36.00
Blanc Côtes de Gascogne I.G.P Domaine Horgelus, Colombard, Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne, Frankreich	8.00	29.00
ROTWEIN	0.2 l	0.75 l
Timperosse Rosso Terre Siciliane IGT Mandrarossa, Petit Verdot, Sizilien, Italien	12.00	45.00
Lagrein Alto Adige DOC Elena Walch, Lagrein, Südtirol, Italien	14.00	52.00
Zweigelt Kieselstein Qualitätswein C. Preisinger, Zweigelt, Burgenland, Österreich	13.50	49.00
Baron Henri Médoc AOC Baron P. de Rothschild, Cabernet Sauvignon, Merlot Bordeaux- Médoc, Frankreich	15.00	55.00
Merlot QbA Weingut Zelt, Merlot, Pfalz, Deutschland	13.00	45.00
Crianza Rioja DOCa Bodega Montecillo, Tempranillo, Rioja, Spanien	10.00	36.00

ROSÉWEIN	0.2 l	0,75 l
<hr/>		
Rosé QbA trocken Weingut Groh, Portugieser, Spätburgunder Rheinhessen, Deutschland	10.50	39.00
<hr/>		
ALKOHOLFREIER WEISSWEIN	0.2 l	0,75 l
<hr/>		
Eins - Zwei - Zero Riesling Weingut Leitz, Riesling, Rheingau, Deutschland	11.50	42.00
<hr/>		
SEKT & CHAMPAGNER	0.1 l	0,75 l
<hr/>		
Veuve Clicquot Ponsardin brut Champagne, Frankreich		99.00
Moët & Chandon Imperial brut Champagne, Frankreich		89.00
Lanson Black Label brut Champagne, Frankreich	12.00	85.00
Allendorf Rieslingsekt brut Rheingau, Deutschland	7.00	39.00
Prosecco Provinz Vicenza, Italien	6.00	35.00

Handwerklich gebraute, qualitativ hochwertige und geschmacklich außergewöhnliche Biere.

Brauerei im Eiswerk, München

Comet Ale , Ale, Alc. Vol. 6.8% Eine Bockbierspezialität mit verführerischen Malz- und Beerenaromen	7.50
Josephs Spezial , Stout, Alc. Vol. 5.2% Malzaromatische, dezente Rauchnoten mit leicht karamelliger Note im Abgang - ein traditionelles Braunbier neu interpretiert	6.50
Eiswerk 1881 , Ale, Alc. Vol. 5.7% Ein bernsteinfarbenes Märzen mit vollmundigem Geschmack, leichter Malzsüße, Karamellnote und einer ausgewogenen Hopfenbittere	6.50

Crew Republic, München

Roundhouse Kick , Imperial Stout, Alc. Vol. 9.2 % Malzig-röstig mit Schokoladen- und Hopfennoten – eine wahre Malz- und Hopfenbombe	5.50
Munich Easy , Summer Beer, Alc. Vol. 4.8 % Kompromisslos hopfig und erfrischend	5.50
Foundation 11 , German Pale Ale, Alc. Vol. 5.6 % Angenehm bitter mit leichtem Karamellgeschmack	5.50

BIER VOM FASS	0.3 l	0.5 l
HACKER-PSCHORR Hefe Weisse	4.20	4.90
HACKER-PSCHORR Münchner Hell	4.20	4.90
Radler Russ'n	4.20	4.90
BIER AUS DER FLASCHE	0.33 l	0.5 l
HACKER-PSCHORR Leichte Weisse		4.90
HACKER-PSCHORR Dunkle Weisse		4.90
HACKER-PSCHORR Radler alkoholfrei		4.90
PAULANER Hefe-Weißbier alkoholfrei		4.90
PAULANER Original Münchner Helles	4.20	
HEINEKEN	4.20	
FÜRSTENBERG Premium Pilsener	4.20	

089
Die große Karriere eines sächsischen
Trinkspruchs

Der berühmte Trinkspruch „Ein Prosit der Gemütlichkeit“,
der regelmäßig mit einem kräftigen Schluck aus dem Maßkrug begleitet
wird, stammt nicht einmal aus Bayern. Er wurde von dem Chemnitzer
Musiker Bernhard Dittrich verfasst.

LIMONADEN		0.2 l
<hr/>		
PEPSI COLA LIGHT MAX		3.90
MIRINDA 7UP		3.90
SCHWEPPE		3.90
AMERICAN GINGER ALE ORIGINAL BITTER LEMON WILD BERRY INDIAN TONIC WATER SODA WATER		
FEVER TREE TONIC		4.50
MEDITERRANEAN PREMIUM INDIAN		
AQUA MONACO		4.50
GINGER HOT GINGER BLACK GREEN		
SÄFTE & NEKTARE	0.2 l	4.20
<hr/>		
TOMATE TRAUBE BANANE JOHANNISBEERE		
MARACUJA ORANGE KIRSCH GRAPEFRUIT		
APFEL-CRANBERRY RHABARBER ANANAS		
SAFTSCHORLE	0.2 l	3.90
	0.4 l	4.90
FRISCH GEPRESSTER ORANGensaFT	0.2 l	8.00
MINERALWASSER		
	0.25 l	0.75 l
BAD BRAMBACHER STILL MEDIUM	3.90	9.50
	0.25 l	1.0 l
VITTEL	4.50	10.50
HEISSGETRÄNKE		
<hr/>		
TASSE KAFFEE		3.90
CAPPUCCINO		3.90
ESPRESSO		2.90
DOPPELTER ESPRESSO		3.90
LATTE MACCHIATO		3.90
TEE , verschiedene Sorten		3.90
HEISSE SCHOKOLADE		3.90

LIEBER GAST!

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

Informationen über kennzeichnungspflichtige 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 unser Serviceteam. Ein Ordner mit der Auflistung der enthaltenen, kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe ist auf Anfrage einsehbar.

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

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Drinks at #BAR5 are #BetterWhenShared