



# HERR'SCHAFTSZEITEN

DAS PAULANER IM TAL

## HERZLICH WILLKOMMEN

---

### HERR'SCHAFTSZEITEN // „HERR SCHAU AUF'D SEITN“

---

Der Ausruf „Herrschaftszeiten“ hat nichts mit Herrschaftszeit zu tun, sondern heißt „Herr schau auf'd Seitn“ was bedeutet, dass der Herrgott gerade zu späterer, geselliger Stunde einmal nicht ganz so genau hinschauen soll.

**Also: „Herr schau auf die Seite“**

In diesem Sinne,  
Prost & lasst's Euch schmecken!



Eure Wirtsleut'  
Nadja van Mark, Mitja Lafere & Sebastian Erlenmaier



Küchenchef Daniel Bischof  
und das gesamte Team

---

### FOLGE UNS AUF INSTAGRAM

---



[herrschaftszeiten-muenchen.de](https://herrschaftszeiten-muenchen.de)  
📍 [herrschaftszeiten](https://www.instagram.com/herrschaftszeiten) 📱 [herrschaftszeitenmuenchen](https://www.facebook.com/herrschaftszeitenmuenchen)

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

# KULINARIK

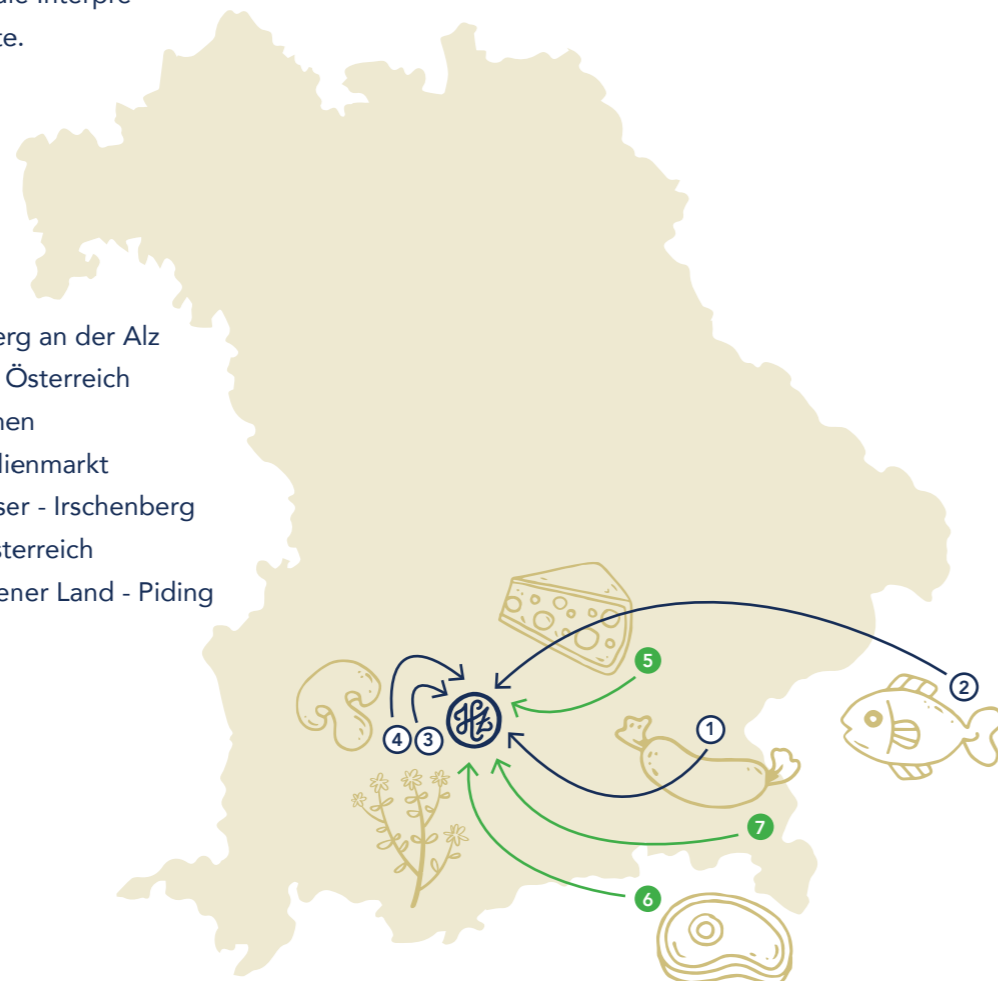
JEDER MITARBEITER UND JEDER LIEFERANT IST EIN WICHTIGER BESTANDTEIL DES HERR'SCHAFTS'ZEITEN.

Ohne sie könnten wir unseren hohen Qualitätsansprüchen und unserer Philosophie nicht gerecht werden. Unsere Küche will sich stetig weiterentwickeln und ihren Ursprung nicht verlieren. Typische Speisen aus der Region, Kindheitserinnerungen von daheim und zeitgemäße-saisonale Interpretationen finden sich auf unserer Karte.

So arbeiten wir unter anderem mit folgenden regionalen Produzenten zusammen:



- 1) **Fleisch:** Metzgerei Ott - Engelsberg an der Alz
- 2) **Fisch:** Krösawang - Grieskirchen in Österreich
- 3) **Kresse:** Urban Soul Farm - München
- 4) **Pilze:** Pilzversand Zollner - Viktualienmarkt
- 5) **Bio-Käse:** Bio-Käsehof Obermooser - Irschenberg
- 6) **Bio-Fleisch:** Juffinger - Tirol in Österreich
- 7) **Bio-Milch:** Molkerei Berchtesgadener Land - Piding



Scan here for English Menu



Hier online reservieren

# PAULANER BIERE<sup>A</sup>

## FRISCH GEZAPFTES

	Hoibe*   Maß**
Helles	5,9   11,8
Dunkles	5,9   11,8
Radler	5,9   11,8
Weissbier	6,1   12,2
Russ	6,1   12,2

## SAISONBIER

<b>Bierspezialitäten</b> (im Steinkrug serviert)	6,3   12,6
--	------------

## AUS DER FLASCHE

<b>Weißbier</b> 0,5l	6,1
Dunkles / Leichtes / Alkoholfrei 0,00%	
<b>Helles Alkoholfrei</b> 0,5l	5,9
<b>Auer Bräu Rosenheim 111er Zwickl</b> 0,33l	4,7
Naturbelassen und unfiltriert	
<b>Fürstenberg Pils</b> 0,33l	4,9
<b>Goaßnmaß</b> 1l	13,5



PAULANER: Beste Bierspezialitäten seit 1634



## HOLZFASSEL

### O'ZAPFT...

wird jeden Tag um 18 Uhr in unserem Stehausschank!  
Nur solange der Vorrat reicht.

**Holzfass Helles** 6,1 | 12,2

### SELBER O'ZAPFEN!

**Holzfass Helles** 30l 360

ANDERE GRÖSSEN sind auf Anfrage erhältlich. Einfach beim Personal vorbestellen!

\*Hoibe = 0,5 Liter, \*\*Maß = 1 Liter

# BROTZEIT

AM BESTEN DIREKT IN DIE MITTE -  
LOCKER & UNKOMPLIZIERT - WIE DAHEIM.

<b>Die Kloane</b> <sup>A,C,G,J</sup>	19,8
<b>Die Große</b> <sup>A,C,G,J</sup>	39,5
<b>Bio Wurstspezialitäten</b> vom Juffinger, Aufschnitt, hausgemachte Kalbspflanzerl, Käseauswahl, gepickeltes Gemüse und Schwammerl, Kräuterfrischkäse, Leberwurst, <b>Bio Ei</b>	klein   groß
<b>Die Vegane</b> <sup>A,F,J</sup>	19,8   39,5
Hausgepickeltes Gemüse, pikanter Hummus, Apfel-Meerrettich Dip, VegaKas, vegane Pflanzenl, Fenchelsalat, rotes Kraut, Pilze	
<b>Herrschaftszeiten Trilogie</b> <sup>A,D,G,J</sup>	13,6
Tatar vom Almochs, Wurstsalat und Kräuterkas auf Bayerischer Bruschetta	
<b>Zweierlei Kas</b> <sup>A,G</sup>	11,9
Obazda, Kräuter Frischkäse, Zwiebeln, Radi	
<b>Brezn</b> <sup>A</sup>	2,5
<b>Brotkorb</b> <sup>A,G</sup>	4,2
mit gesalzener Andechser Fassbutter	

## BEILAGENSALATE

<b>Rote Beete-Apfelsalat</b> <sup>L</sup>	5,3
mit gerösteten Mandeln	
<b>Kartoffelsalat</b>	5,3
<b>Gemischter Salat</b> <sup>J</sup>	5,3
<b>Gurkensalat</b> <sup>G,J</sup>	5,3
<b>Krautsalat mit Speck</b> <sup>G,J</sup>	5,3

**GREENFORCE**

Mit der **VEGANEN WEISSWURST** von Greenforce waren wir das erste Wirtshaus in München, das es ermöglicht, ein komplett pflanzliches Weisswurstfrühstück zu genießen.




# WEISSWURST

TÄGLICH SOLANGE DER  
VORRAT REICHT ...

<b>Weisswurst</b> <sup>A,J,L</sup>	Stück
von der Metzgerei Ott (ab 2 Stück pro Portion)	3,9
<b>Vegane Weisswurst</b> <sup>A,J,L</sup>	3,5
von Greenforce (ab 3 Stück pro Portion)	

# VORSPEISEN

## DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

<b>Ochsenkraftbrühe</b> <sup>G,I</sup>	8,9
Wahlweise mit Pfannkuchenstreifen, Kaspressknödel oder Leberknödel	
<b>Consommé von der roten Zwiebel</b> <sup>A,L</sup>	8,9
Thymian-Knoblauch-Backerbsen	
<b>Schweinebauch</b> <sup>J,F</sup>	16,9
Karamelisiert, Schlangengurke, Saubohne und rote Zwiebel	90g   140g
<b>Rinder Tatar</b> <sup>C,J</sup>	19,8   22,9
Rindfleisch, konfiertes <b>Bio Ei</b> , Schnittlauch-Mayo, Senfkaviar und Giesinger Kresse	
<b>Münchner Wurstsalat</b> <sup>F,G,J</sup>	13,9
Regensburger, Rote Zwiebeln, Cornichons & Radieschen	
+ <b>Bio Kas</b> vom Obermooser Bio-Käsehof am Irschenberg	2,6 

## SALATE

<b>Ziegenkäsecrostini</b> <sup>A,G,H,J</sup>	16,2
Blattsalat, Walnuss, Honig, Apfel	
<b>Caesar Salat</b> <sup>A,C,G,J</sup>	16,9
Romanaherzen, Parmesan, <b>Bio Ei</b> , Croutons	
<b>Marktsalat vom Viktualienmarkt</b> <sup>H,J</sup>	17,5
Wildkräuter, Melone, eingelegter Kürbis, Gurke, Kürbiskern Dressing	
+ <b>Hähnchenstreifen mit Knusperpanade</b> <sup>A,C</sup>	8,9
+ <b>Kaspressknödel</b> <sup>A,C</sup>	4,9



**OBERMOOSER BIO**  
KÄSE: Handgefertigte  
Bio Käse aus dem  
Familienbetrieb am  
Irschenberg



# MITTAGS-TISCH

MONTAG - FREITAG  
12 - 14 UHR

<b>Fleisch   Fisch oder Vegetarisch</b>	11,9
Täglich wechselnd	
+ <b>Fritz Schorle   Limo</b>	2,5
Apfel   Rhabarber   Traube Apfel-Kirsch-Holunder   Orange	
+ <b>kloans Paulaner Helles</b> <sup>0,25l</sup>	2,85

# KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN

## MIT FLEISCH

<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>A,C,I,L</sup> 300g vom Bayerischen Jungbullen, Spinatspätzle, Schmor- und Röstzwiebeln, Jus	35,9
<b>Roastbeef</b> <sup>G,J</sup> Frankfurter Sauce, Wild Kräuter, Bratkartoffeln	25,5
<b>Entenkeulen</b> <sup>A,C,G,I</sup> Konfiert und geknuspert, Apfel-Blaukraut, 2erlei Knödel & Orangensauce	26,9
<b>Herrschaftszeiten Burger</b> 180g Beef Patty, Brioche, Cheddar, Tomate, Bacon, Gurke, rote Zwiebel, Burgersauce	14,9

## OCHSENBACKEN

**36 Stunden Ochsenbacken** <sup>G,I,L</sup> 30,8  
Staudensellerie, Karotte, Kartoffelpüree, Jus

<b>Herrschaftszeiten Würstelteller</b> <sup>G,L,J</sup> Bernerwürstchen, Wienerwürstchen, Fränkische Bratwurst, Sauerkraut, Senf	19,6
<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> <sup>L,J</sup> Mit Fasskraut und Mittelscharfem Senf	6 Stück 14,9 9 Stück 17,9 12 Stück 21,9
<b>Frisch gebackener Ablinger Leberkas</b> <sup>L,J</sup> Grasbrunner Kartoffelsalat, rosa Radieschen	13,9
+ <b>Bio Spiegelei</b> <sup>C</sup>	3,0

## WIENER SCHNITZEL

**Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>A,C</sup> 24,9  
Dazu reichen wir kaltgerührte Preiselbeeren

## MIT FISCH

<b>Gebratene Lachsforelle</b> <sup>A,D,I,G</sup> Pastinakenpüree, Birne, Belugalinsen, Kerbel	25,9
<b>Matjes</b> <sup>D,G,J</sup> Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, Dill	18,9

## CATCH OF THE DAY

**Fangfrischer ganzer Fisch des Tages** <sup>A,D</sup> 24,9

## VEGETARISCH & VEGAN

✓ <b>Spinatknödel</b> <sup>A,C,G,L</sup> Schwammerlrahm, Kräuter & Belper Knolle	17,9
✓ <b>Vegane Artischocken Variation</b> <sup>A,I,L</sup> Artischocken Herz, Mousseline, Knödel, Rote Beete Jus	21,2
✓ <b>Veganer Leberkas</b> <sup>A,F,J,L</sup> VegaKas, Grasbrunner Kartoffelsalat, rosa Radieschen	13,9
✓ <b>Kässpätzlen</b> <sup>A,C,G</sup> Bergkas, Emmentaler, <b>Bio Röstzwiebeln</b>	15,9
+ <b>Gemischter Salat</b> <sup>J</sup>	5,3

## BEILAGEN NACH WAHL

✓ <b>getrüffelte Pommes</b> <sup>C,G</sup> mit Trüffelmayo	13,9
✓ <b>Pommes</b> <sup>C,G</sup> mit hausgemachter Aioli	6,9
✓ <b>Bratkartoffeln</b> <sup>G</sup>	6,9
✓ <b>Gemischter Salat</b> <sup>J</sup>	5,3
✓ <b>Gurkensalat</b> <sup>G,J</sup>	5,3
✓ <b>Kartoffelsalat</b>	5,3
<b>Krautsalat mit Speck</b> <sup>G,J</sup>	5,3

Bei Beilagenänderungen erlauben wir uns für den Mehraufwand pauschal 1,00 € zu berechnen.



## VOM STROHSCHWEIN

<b>Schweinebraten</b> <sup>A,I</sup> Resche Kruste, Kartoffelknödel & Salvator Dunkelbiersoße	18,9	<b>½ Haxe vom Schwein</b> <sup>A,I</sup> Wahlweise mit Kartoffelknödel oder Kartoffelsalat	22,9
+ <b>Krautsalat mit Speck</b> <sup>G,J</sup>	2,9	<b>2erlei vom Schwein</b> <sup>A,C,G,I</sup> Braten, Wammerl, 2erlei Knödel, 2erlei Kraut, Dunkelbiersoße	23,9

**DAS STROHSCHWEIN**, der Name sagt es, wird artgerecht auf Stroh gehalten. Es hat Mindestens 40% mehr Liegefläche als gesetzlich vorgeschrieben und ist bekannt für seine hervorragende Fleischqualität.



## SHARING REINDL ESSEN

UNSERE KLASSIKER DIREKT IN DER TISCHMITTE UND JEDER GREIFT ZU  
BUCHBAR AB 4 PERSONEN

**Reindl** <sup>A,C,G,J</sup> pro Person 34,5  
Schweinebraten vom Strohschwein, gemischte Knödel, Krautsalat & Salvator Dunkelbiersauce, Knusprige Entenkeule, Apfel-Blaukraut, Kässpätzlen, & Schwammerlrahm

## NACHSPEISS

✓ <b>Apfelstrudel</b> <sup>A,C,H,G</sup> Vanille Sauce, Beerenkompott	9,9
✓ <b>Schokokuchen mit flüssigem Kern</b> <sup>A,C,G</sup> Vanillie Eis, Butterkeks Crumble	9,2
✓ <b>Kaiserschmarrn</b> <sup>A,C,G</sup> Zwetschgenröster, Apfelmus, Rosinen	14,9
+ <b>1 Kugel Eis</b> <sup>F,H,G</sup>	2,5

## BAYRISCH CREME

✓ **Bayrisch Creme** <sup>C,G</sup> 7,9  
Beeren und Vanille

## KAFFEESPEZIALITÄTEN VON JULIUS MEINL AUS WIEN

<b>Espresso   Doppio</b> <sup>9</sup>	2,6   4,1
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>9</sup>	3,7
<b>Cappuccino</b> <sup>9</sup> klein   normal	3,8   4,8
+ Hafer- oder Laktosefreie Milch	0,6

**Julius Meinl**

**JULIUS MEINL:**  
Kaffeespezialitäten vom weltberühmten Wiener Kaffeeröster



**JUFFINGER:** Bio Fleisch von einer der ältesten Bio Metzgereien Tirols



# APERITIF

## FRUCHTIG, SPRITZIG, LECKER

<b>Sparkling Red Bull</b> „Petit Adler“ Sekt, Red Bull	11,5
<b>The Duke Gin &amp; Tonic</b> (im gekühlten Steinkrug) The Duke Gin, Thomas Henry Tonic Water	11,5
<b>Negroni</b> Campari, Beefeater Gin, Cinzano rosso	13
<b>Weissweinschorle</b> 0,3l Grüner Veltliner, Tafelwasser	6,2
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello Di Capri, Prosecco, Soda, Zitrone	8,9
 <b>Balis Spritz</b> Balis Basilikum-Ingwer Limonade, Prosecco	8,9
<b>Cosmo Spritz</b> Balis Rosmarin-Cranberry Limonade, Prosecco	8,9
<b>Campari Spritz</b> Campari, Prosecco, Soda, Orange	8,9
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange	8,9
<b>Sarti Spritz</b> Sarti, Prosecco, Soda, Orange	8,9
<b>Crodino Spritz</b> Crodino, Prosecco, Soda, Orange	8,9
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc   Rosé, Limette, Thomas Henry Wild Berry	8,9
<b>Chandon Garden Spritz</b> 0,2l Weinaperitif	9,5

## WAS ZUM ANSTOSSEN

<b>Glasl Sekt</b> 0,1l „Petit Adler“ Brut - Franz Keller	5,8
<b>Crodino Soda</b> (alkoholfrei) Crodino, Soda, Orange	4,9



**UNSERE PARTNER:** Wir arbeiten bevorzugt mit Partnern und Lieferanten mit ähnlichen Sichtweisen zusammen, die regional ansässig sind und einen gesellschaftlichen Beitrag leisten.



**BERLUCCHI:** Schaumweinvirtuosen seit dem 8.Jhd



## PROST FLASCHERL SPRUDEL

<b>„Petit Adler“ Sekt Brut - Franz Keller</b> 0,75l Hell Strohgelbes Schaumwein Cuvee aus Müller-Thurgau und Riesling, sehr inspirierend!	38
<b>Chandon Garden Spritz - Moet &amp; Chandon</b> 0,75l Fruchtiger Schaumwein Cuvee mit Orangenbitter aus argentinischen Orangen.	41
<b>Berlucchi Franciacorta</b> 0,75l Samtiger Klassiker mit italienischem Flair aus Pinot Noir und Chardonnay mit Champagnerqualität.	<b>Brut   Rosé</b> 49   49
<b>Luc Belaire Fantome Bleu</b> 0,75l	65
<b>Luc Belaire Fantome Luxe Rose</b> 0,75l	65
<b>Veuve Clicquot</b> 0,75l frischer, ausgewogener Champagnerklassiker	<b>Brut   Rosé</b> 85   95 3l 550
<b>Ruinart</b> 0,75l Elegant, feinperlend und edel aus dem ältesten Champagnerhaus der Welt.	<b>Brut   Rosé</b> 135   155

**WEITERE SPEZIALITÄTEN UND RARITÄTEN** findet Ihr in unserer Spezialkarte. Einfach unser Personal ansprechen!

# ALKOHOLFREI

## WASSER

<b>Karaffe Tafelwasser</b> 1l	7,4
 <b>Aqua Monaco</b> 0,33l   075l Mineralwasser (still oder perlend)	3,7   7,8

## MIT GESCHMACK

 <b>Paulaner Spezi</b> 1,3,9 0,5l	4,9
<b>Paulaner Spezi Zero</b> 1,3,9 0,5l	4,9
<b>Apfelschorle</b> 0,5l	4,9
<b>Zitronenlimo</b> 1,3,9 0,5l	4,9
<b>Holunderschorle</b> 0,5l	4,9
<b>Almdudler</b> 0,35l	4,0
<b>Fritz-Kola</b> 1,2,3,9 0,33l Cola   Super Zero	3,9
 <b>Fritz Limo   Schorlen</b> 1,3,9 0,33l Orange   Apfel-Kirsch-Holunder   Traube	4,3
<b>Balis Limonaden aus München</b> 0,25l Basilikum-Ingwer   Rosmarin-Cranberry   Ananas-Minze	4,0
<b>Thomas Henry</b> 5 0,25l Tonic Water   Bitter Lemon   Ginger Ale   Spicy Ginger	3,5
<b>Red Bull</b> ENERGY DRINK 5 0,25l <b>Red Bull</b> SUGAR FREE   <b>Red Bull</b> RED EDITION	4,2

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN VON JULIUS MEINL AUS WIEN

<b>Espresso   Doppio</b> 9	2,6   4,1
<b>Espresso Macchiato   Doppio Macchiato</b> 9	2,9   4,5
<b>Tasse Kaffee</b> 9	3,7
<b>Cappuccino</b> 9 klein   normal	3,8   4,8
<b>Latte Macchiato</b> 9	4,8
+ Hafer- oder Laktosefreie Milch	0,6
<b>Kännchen Tee</b> Grün   Früchte   Earl Grey   Darjeeling Erdbeere-Minze   Bergkräuter	4,2



**AQUA MONACO:**  
Lokales Premium Mineralwasser verbunden mit gemeinnützigem Engagement



**FRITZ KOLA:**  
Die Kola mit Worten und Taten.



# INGWER MINZE

ZUM GESUND WERDEN  
ODER EINFACH SO

**Frischer Ingwer-Minze-Tee** 4,5

# WEIN

## FLASCHERL WEISS

### Herrschaftszeiten Riesling (Bio)

Dr. Bürklin-Wolf, Deutschland / Pfalz

### Riesling Wachenheim „R“ (Bio)

Dr. Bürklin-Wolf, Deutschland / Pfalz

### Wachenheimer Rechbächel

Dr. Bürklin-Wolf, Deutschland / Pfalz

### Grauburgunder

Neef-Emmich, Deutschland / Rheinhessen

### Weißer Burgunder (Bio)

Wittmann, Deutschland / Rheinhessen

### „Der Ott“ Grüner Veltliner (Bio)

Ott, Österreich / Niederösterreich

### Malvasia

Ars Vivendi, Italien / Friaul

### Ribolla Gialla

La Tunella, Italien / Friaul

### Stoan Selektion

Kellerei Tramin, Italien / Südtirol

### Mock Sauvignon

Kellerei Bozen, Italien / Südtirol

### Custoza Superiore DOC

Cà del Magro, Italien / Venetien

0,2l 0,75l 1,5l

9,7 37 75

48

56

9,1 34

44

56

9,3 35

47

53

62

42

## FLASCHERL ROSÉ

### Primitivo Rosato „Tree of Love“

Italien / Sizilien

### Zweigelt Rosé (Bio)

Bründlmayer, Österreich / Niederösterreich

### Whispering Angel

Chateau d'Esclans, Frankreich / Provence – Cotes d'Azur

0,2l 0,75l 1,5l

8,3

9,8 36

55 99

## FLASCHERL ROT

### Primitivo „Mucchietto“

Pasqua, Italien / Venetien

### Altropasso

Reguta, Italien / Friaul

### Pinot Noir

Markowitsch, Österreich / Niederösterreich

0,2l 0,75l 1,5l

8,9 34

7,9 32

49

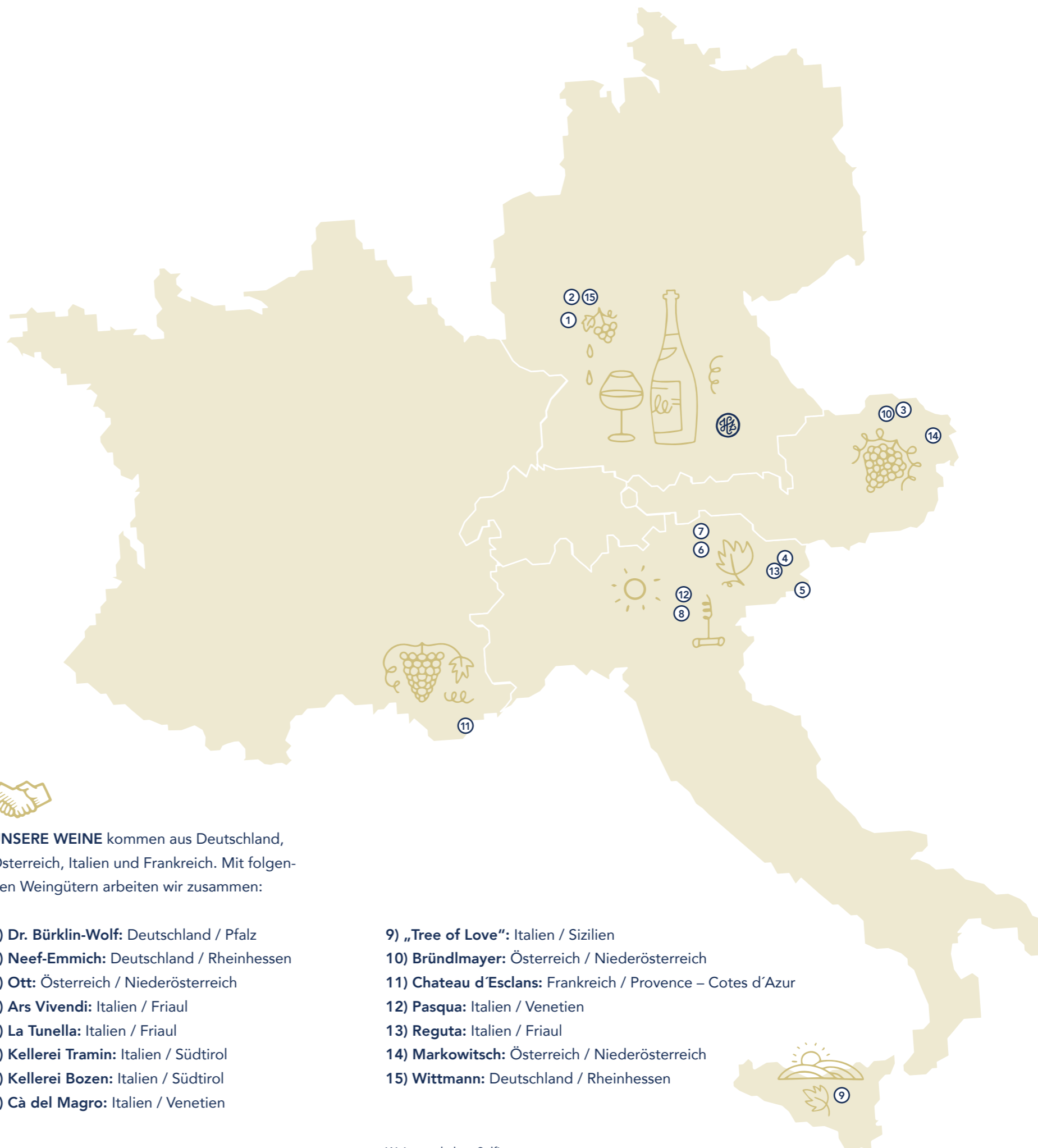


**UNSERE WEINE** kommen aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich. Mit folgenden Weingütern arbeiten wir zusammen:

- 1) **Dr. Bürklin-Wolf:** Deutschland / Pfalz
- 2) **Neef-Emmich:** Deutschland / Rheinhessen
- 3) **Ott:** Österreich / Niederösterreich
- 4) **Ars Vivendi:** Italien / Friaul
- 5) **La Tunella:** Italien / Friaul
- 6) **Kellerei Tramin:** Italien / Südtirol
- 7) **Kellerei Bozen:** Italien / Südtirol
- 8) **Cà del Magro:** Italien / Venetien

- 9) **„Tree of Love“:** Italien / Sizilien
- 10) **Bründlmayer:** Österreich / Niederösterreich
- 11) **Chateau d'Esclans:** Frankreich / Provence – Cotes d'Azur
- 12) **Pasqua:** Italien / Venetien
- 13) **Reguta:** Italien / Friaul
- 14) **Markowitsch:** Österreich / Niederösterreich
- 15) **Wittmann:** Deutschland / Rheinhessen

Weine enthalten Sulfite



CANTINA  
**TRAMIN**  
KELLEREI

**CANTINA TRAMIN**

Die renommierte Winzergenossenschaft ist bekannt für ihr rigoroses Qualitätsdenken



# SCHNÄPSE & BRÄNDE 2cl

## RARITAS - SCHLIERSEE

Bergamotte-Orangenlikör	5,5
Zirbenholzlikör	5,5
Eierlikör	5,5

## SCHLADERER - SCHWARZWALD

Williamsbirne	4,9
Himbeergeist	4,9
Mirabelle	4,9
Kirschlikör	4,9

## SCHLADERER RARITÄTEN

N°1 Zibarte aus Baden	8,9
N°2 Sauerkirsche aus dem Markgräferland	8,9
N°5 Haselnuss aus der Schwarzmeer Region	8,9

## LANTENHAMMER EDELBRÄNDE SCHLIERSEE

Holzfass Enzian	5,5
Blutorange	6,5
Haselnuss	6,9
Marillenbrand	8,9
Roter Willi unfiltriert	8,9
Vogelbeerbrand unfiltriert	8,9
Spezialkräuter	5,5



LANTENHAMMER: Spitzen-destillate aus dem Familienbetrieb am Schliersee



## SIBONA GRAPPA - PIEMONT

Nebbiolo	6,9
Barolo	8,9

## DIVERSE

Bierbrand Mumoo	6,5
Asbach Uralt	4,0
Underberg	4,0
Jägermeister	4,0
Jägermeister Manifest	7,0
Branca Menta	4,0
Limoncello Di Capri	4,0
Ouzo 12	4,0
Molinari Sambuca	4,0
Amaro Montenegro	4,0
Averna 4cl	4,9
Ramazotti 4cl	4,9
Ramazotti Crema 4cl	4,9

## WIR EMPFEHLEN

### BARKEEPER'S CHOICE 4CL

Liquid Cocaine	5,5
Likör 43, Espresso	
Rüscherl	5,5
Asbach, Cola	

# BAR

## LOGNGDRINKS

<b>Vodka Red Bull</b>	11,5
Absolut Vodka, Red Bull	
<b>Gin Tonic</b>	11,0
Beefeater Gin, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone	
<b>Gin Lemon</b>	11,0
Beefeater Gin, Thomas Henry Bitter Lemon, Zitrone	
<b>Gin Ginger Ale</b>	11,0
Beefeater Gin, Thomas Henry Ginger Ale, Zitrone	
<b>Munich Mule</b>	12,5
The Duke Gin, Thomas Henry Tonic Spicy Ginger, Gurke	
<b>Vodka Soda</b>	11,0
Absolut Vodka, Soda, Zitronensaft	
<b>Vodka Lemon</b>	11,0
Absolut Vodka, Thomas Henry Bitter Lemon, Zitrone	
<b>Moskau Mule</b>	11,0
Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke	
<b>Rum Cola</b>	11,0
Havana Club 3, Fritz Kola	
<b>Cuba Libre</b>	12,9
Havana Club 7, Cola, Limette	
<b>Whiskey Cola</b>	11,0
Wild Turkey Bourbon, Fritz Kola	
<b>Campari Soda</b>	8,9
Campari, Soda, Zitrone	

## VODKA 4CL

Absolut (SW)	8,0
Stolichnaya Elit (RU)	10,0
Lions (BY)	8,0
Belvedere (PL)	10,0
Kabumm by SIDO (D)	10,0

## TEQUILA 4CL

Volcan Bianco (MX)	10,0
Espolon (silber   gold) (MX)	10,0
Jose Cuervo (silber   gold) (MX)	8,0

## GIN 4CL

Beefeater (GB)	8,0
Humboldt Freigeist (alkoholfrei)	6,0
The Duke (BY)	9,0
The Duke Rough (BY)	8,0
The Duke Wanderlust (BY)	10,0
Josef Bavarian Sloe (BY)	8,0
Illusionist (BY)	9,0
Monkey 47 (D)	12,0
Ferdinands (D)	9,0
Tonka Gin (D)	10,0
Balthasar Eleven (D)	9,0
Gin Sul (D)	10,0
Gin Mare (ES)	11,0
Botanist (GB)	11,0
Hendricks (GB)	9,5
Bulldog (GB)	9,5

## RUM 4CL

Brugal 1888 (DOM)	12,0
Eminente Claro Blanco 3 (KUB)	9,0
Eminente Reserva 7 (KUB)	9,0
Havana Club 3 (KUB)	8,0
Havana Club 7 (KUB)	9,0
Rumult Signature Cask (BY)	8,0
Zacapa 23 (GTM)	14,0

## WHISKEY 4CL

Wild Turkey Bourbon (US)	8,0
Glenmorangie 10 (SCO)	8,5
Ardbeg 10 (SCO)	10,5
Ardbeg AN OA (SCO)	14,5
Glenfiddich 12 (SCO)	14,0
Lagavulin 16Y (SCO)	23,0
The Deacon Whiskey (SCO)	23,0

## DIVERS 4CL

Carlos Brandy (ES)	8,0
Hennessy VS (FR)	15,5





# GUTSCHEINE

## GENUSS VERSCHENKEN

Erhältlich bei uns im Wirtshaus.  
Fragen Sie einfach unser Servicepersonal.



Hier online  
reservieren

---

## RESERVIERUNGEN

---

Für bis zu 10 Personen nutzt bitte unser Reservierungsportal auf  
[www.herrschaftszeiten-muenchen.de](http://www.herrschaftszeiten-muenchen.de)

Für größere Gruppen oder Feste sendet uns bitte eine Anfrage an  
[events@herrschaftszeiten-muenchen.de](mailto:events@herrschaftszeiten-muenchen.de)

---

## ÖFFNUNGSZEITEN

---

Mo - Do 11 - 23 Uhr / Fr & Sa 11 - 01 Uhr / So 11 - 23 Uhr







**HERRSCHAFTSZEITEN**  
DAS PAULANER IM TAL

---

**SERVUS UND AUF WIEDERSEHEN**

---

#### **BIO ZUTATEN-ÜBERSICHT**

Folgende Produkte setzen wir in Bio-Qualität ein:

Milch

Für unsere Brotzeit:

Eier, Käseauswahl, Saunaschinken, Karreespeck,  
Kaminwurzeln, Naschzwerge

Für unser Tartar:

Rinderhüfte

#### **ALLERGENE**

A-Glutenhaltig, B-Krebstiere, C-Eier,  
D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch,  
H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesam,  
L-Schwefel, M-Lupinen, N-Weichtiere

#### **ZUSATZSTOFFE**

1-Farbstoffe, 2-Konservierungsstoffe,  
3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker,  
5-Schwefeldioxid, 6-Schwärzungsmittel, 7-Phosphat,  
8-Süßstoffe, 9-Koffein, 10-Chinin, 11-Gewachst, 12-Taurin

#### **IMPRESSUM**

Herrschaftszeiten Gastro GmbH - Tal 12 - 80331 München