



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
📍 [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:** Kröswang - 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^A

FRISCH GEZAPFTES

	Hoibe* Maß**
Helles	5,9 11,8
Dunkles	5,9 11,8
Radler	5,9 11,8
Weißbier	6,2 12,4
Russ	6,2 12,4

SAISONBIER

Paulaner Salvator Doppelbock (im Steinkrug serviert)	6,4 12,8
--	------------

AUS DER FLASCHE

Weißbier 0,5l Dunkles / Leichtes	6,2
Auer Bräu Rosenheim 111er Zwickl 0,33l Naturbelassen und unfiltriert	4,7
Fürstenberg Pils 0,33l	4,9
Goaßnmaß 1l	13,5



PAULANER: Beste Bierspezialitäten seit 1634



ALKOHOLFREI

Weißbier 0,00% 0,5l	6,2
Helles Alkoholfrei 0,5l	5,9

HOLZFASSL

O'ZAPFT...

wird jeden Freitag um 18 Uhr in unserem Stehauusschank!
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.

Die Kloane ^{A,C,G,J}	19,8
Die Große ^{A,C,G,J}	39,5
Bio Wurstspezialitäten vom Juffinger, Aufschnitt, hausgemachte Kalbspflanzerl, Käseauswahl, gepickeltes Gemüse und Schwammerl, Kräuterfrischkäse, Straubinger Gewürzgurke, Leberwurst, Bio Ei	klein groß
Die Vegane ^{A,J}	19,8 39,5
Hausgepickeltes Gemüse, pikanter Hummus, Apfel-Meerrettich Dip, veganer Leberkas, vegane Pflanzerl, Fenchelsalat, rotes Kraut, Pilze, Straubinger Gewürzgurke	
Herrschaftszeiten Quartett ^{A,D,G,J}	13,9
Tatar vom Ochs, Wurstsalat, Obazda und Kräuterkas auf Bayerischer Bruschetta	
Zweierlei Kas ^{A,G}	11,9
Obazda, Kräuter Frischkäse, Zwiebeln, Radi	
Brezn ^A	2,5
Brotkorb ^{A,G}	4,2
mit gesalzener Andechser Fassbutter	

BEILAGENSALATE

Kürbis-Fenchel-Salat ^J	6,2
Rote Beete-Apfelsalat ^L mit gerösteten Mandeln	5,3
Kartoffelsalat	5,3
Gemischter Salat ^J	5,3
Gurkensalat ^{G,J}	5,3
Krautsalat mit Speck ^{G,J}	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 ...

Weisswurst ^{A,J,L}	Stück	4,1
von der Metzgerei Ott (ab 2 Stück pro Portion)		
Vegane Weisswurst ^{J,L}	3,8	
von Greenforce (ab 3 Stück pro Portion)		

VORSPEISEN

DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

Ochsenkraftbrühe ^{A,C,I}	8,9
Wahlweise mit Pfannkuchenstreifen, Kaspressknödel oder Leberknödel	
Klares Pilzsüppchen ^{A,C,I}	10,9
Grießnockerl, Duxelles-Chip, Schnittlauchöl	
Hausgebeizter Lachs ^{D,G}	16,2
Buttermilch, Rote Beete, Gurke, Lachs- und Saiblingskaviar	
Schweinebauch ^A	16,9
Karamellisiert, Schlangengurke, Saubohne und rote Zwiebel	
Rinder Tatar ^{A,C,J}	19,9 24,9
Steakhüfte vom Rind, Gebeiztes Bio-Eigelb , Schnittlauch, Röstzwiebeln, Kerbel	
Münchner Wurstsalat ^J	13,9
Regensburger, Rote Zwiebeln, Cornichons & Radieschen	
+ Bio Kas ^G vom Obermooser Bio-Käsehof am Irschenberg	2,6 

SALATE

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse ^{A,G,H,J}	18,9
Wildkräuter, französischer Ziegenkäse, geröstetes Brot, Walnuss, Honig	
Caesar Salat ^{A,C,D,G,J}	18,7
Romanaherzen, Parmesan, Bio Ei , Croûtons	
Marktsalat vom Viktualienmarkt ^{H,L}	17,5
Feldsalat, Radicchio, Chicoree, eingelegte Mandarinen, Haselnuss, Kartoffel, Orangendressing	
+ Backhendl ^A	8,9
+ Kaspressknödel ^{A,C,G}	4,9



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



MITTAGS-TISCH

MONTAG - FREITAG
12 - 14 UHR

Fleisch Fisch Pasta	12,9
oder Vegetarisch Täglich wechselnd	
+ Fritz Schorle Limo	2,5
Apfel Rhabarber Traube Apfel-Kirsch-Holunder Orange	
+ kloans Paulaner Helles ^{0,25l}	2,85

KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN

MIT FLEISCH

Zwiebelrostbraten ^{A,C,I,L} 300g vom Bayerischen Jungbullen, Spinatspätzle, Schmor- und Röstzwiebeln, Jus	35,9
Züricher Geschnetzeltes ^{G,I} Kalb, Pilze, Kartoffelrösti	26,8
Bayerische Entenkeulen ^{A,C,G,I} Konfiert und geknuspert, Apfel-Blaukraut, 2erlei Knödel & Orangensauce	26,9
Metzgerbuam Burger ^{A,G,J} 2x 65g Rindfleischpatty, hausgemachte Creamy BBQ Sauce, Salat, Käse, Tomaten, Zwiebel mit Pommes oder gemischtem Salat	21,9
+ Double it Up 4x 65g Rindfleischpatty	4,0

OCHSENBACKEN

36 Stunden Ochsenbacken ^{G,I,L} Rahmwirsing, Kräuterseitlinge, Kartoffelpüree, Portweinjus	30,8
--	------

Herrschaftszeiten Würstelteller ^{G,L,J} Bernerwürstchen, Wienerwürstchen, Fränkische Bratwurst, Sauerkraut, Senf	19,9
Nürnberger Rostbratwürstchen ^{L,J} Mit Fasskraut und Mittelscharfem Senf	6 Stück 14,9 9 Stück 17,9 12 Stück 21,9

Frisch gebackener Ablinger Leberkas ^{L,J} Grasbrunner Kartoffelsalat, rosa Radieschen	14,9
+ Bio Spiegelei ^C	3,0

WIENER SCHNITZEL

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C} Dazu reichen wir kaltgerührte Preiselbeeren	27,9
--	------

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



METZGER BUAM: Burger Königsklasse exklusiv und direkt aus Giesing!



MIT FISCH

Gebratene Lachsforelle ^{A,B,D,G} Senfkohl, Trüffelkartoffeln, Krustentierschaum	25,9
Matjes ^{D,G,J} Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, Dill	18,9

REGIONAL

Ganzer Saibling vom Grill ^{A,D} aus bayerischen Gewässern, Zitronenpfeffer	28,9
---	------

VEGETARISCH & VEGAN

Spinatknödel ^{A,C,G,L} Schwammerlrahm, Kräuter & Belper Knolle	18,9
Veganer Ofenkürbis Rote Beete, Rosenkohl, Orange	20,9
Veganer Leberkas ^{F,J,L} Veganer Leberkas, Grasbrunner Kartoffelsalat, rosa Radieschen	14,9
Kässpatzen ^{A,C,G} Bergkas, Emmentaler, Röstzwiebeln	16,9
+ Gemischter Salat ^J	5,3

BEILAGEN NACH WAHL

getrüffelte Pommes ^{C,G} mit Trüffelmayo	13,9
Pommes ^{C,G} mit hausgemachter Aioli	6,9
Bratkartoffeln ^G	6,9
Kürbis-Fenchel-Salat	6,2
Gemischter Salat ^J	5,3
Gurkensalat ^{G,J}	5,3
Kartoffelsalat	5,3
Krautsalat mit Speck ^{G,J}	5,3



VOM STROHSCHWEIN

Schweinebraten ^{A,I} Resche Kruste, Kartoffelknödel & Salvator Dunkelbiersoße	18,9	½ Haxe vom Schwein ^{A,I} Wahlweise mit Kartoffelknödel oder Kartoffelsalat	23,9
+ Krautsalat mit Speck ^{G,J}	2,9	2erlei vom Schwein ^{A,C,G,I} Braten, Wammerl, 2erlei Knödel, 2erlei Kraut, Dunkelbiersoße	23,8

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 ^{A,C,G,J}	pro Person 34,5
Schweinebraten vom Strohschwein, gemischte Knödel, Krautsalat & Salvator Dunkelbiersauce, Knusprige bayerische Entenkeule, Apfel-Blaukraut, Kässpätzen, & Schwammerlrahm	

NACHSPEISS

SÜSSER GENUSS KANN KOA SÜNDE SEIN

Apfelstrudel ^{A,C,H,G} Vanille Sauce, Beerenkompott	9,9
Schokokuchen mit flüssigem Kern ^{A,C,G} Vanillie Eis, Butterkeks Crumble	9,2
Bayrisch Creme ^{C,G} Beeren und Vanille	7,9
Kaiserschmarrn ^{A,C,G} Zwetschgenröster, Apfelmus, Rosinen	15,5
+ 1 Kugel Eis ^{F,H,G}	2,5

NOCH EIN BISSN WIESN

SWT OKTBRFST ^{A,C,G,H} Lebkuchen Mousse, gebrannte Mandeln, Brezen Eis	13,9
--	------



JUFFINGER: Bio Fleisch von einer der ältesten Bio Metzgereien Tirols



KAFFEE SPEZIALITÄTEN VON JULIUS MEINL AUS WIEN

Espresso Doppio ⁹	2,8 4,3
Tasse Kaffee ⁹	3,9
Cappuccino ⁹ klein normal	4,1 4,9
+ Hafer- oder Laktosefreie Milch	0,6






Julius Meinl

JULIUS MEINL: Kaffeespezialitäten vom weltberühmten Wiener Kaffeeröster



APERITIF ^{1,2,3,8,9,10,12}

FRUCHTIG, SPRITZIG, LECKER

Sparkling Red Bull „Petit Adler“ Sekt, Red Bull	11,5
The Duke Gin & Tonic (im gekühlten Steinkrug) The Duke Gin, Thomas Henry Tonic Water	11,5
Negroni Campari, Beefeater Gin, Cinzano rosso	13
Glasl Sekt 0,1l „Petit Adler“ Brut - Franz Keller	5,8
Weissweinschorle 0,3l Grüner Veltliner, Tafelwasser	6,5
Roséschorle 0,3l Bründlmayer, Zweigelt Rosé, Tafelwasser	6,9
Limoncello Spritz Limoncello Di Capri, Frizzante, Soda, Zitrone	9,2
 Balis Spritz Balis Basilikum-Ingwer Limonade, Frizzante	9,2
Cosmo Spritz Balis Rosmarin-Cranberry Limonade, Frizzante	9,2
Campari Spritz Campari, Frizzante, Soda, Orange	9,2
Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Soda, Orange	9,2
Sarti Spritz Sarti, Frizzante, Soda, Orange	9,2
Crodino Spritz Crodino, Frizzante, Soda, Orange	9,2
 Grape Spritz Aqua Monaco Grapefruit, Frizzante, Soda, Orange, Minze	9,2
 Green Starter Aqua Monaco Basil Bergamot, Gin, Zitronensaft, Orange	9,9
Lillet Wild Berry Lillet Blanc Rosé, Limette, Thomas Henry Wild Berry	9,2
Chandon Garden Spritz Weinaperitif	10,5

ALKOHOLFREI

Crodino Soda (alkoholfrei) Crodino, Soda, Orange	4,9
Arancia Tonic (alkoholfrei) Ramazzotti Arancia 0.0, Tonic, Rosmarin, Orange	7,9
Arancia Soda (alkoholfrei) Ramazzotti Arancia 0.0, Soda, Orangensaft, Rosmarin, Orange	7,9
Cosmo Soda (alkoholfrei) Balis Rosmarin-Cranberry, Soda, Limette	7,9



BERLUCCHI: Schaumweinvirtuosen seit dem 8.Jhd



PROST FLASCHERL SPRUDEL

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

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

ALKOHOLFREI

WASSER

Tafelwasser 0,5l 1l	3,8 7,4
 Aqua Monaco 0,33l 0,75l Mineralwasser (still oder perlend)	3,9 8,2

MIT GESCHMACK

 Paulaner Spezi ^{1,3,9} 0,5l	4,9
Paulaner Spezi Zero ^{1,3,8,9} 0,5l	4,9
Paulaner Limo ^{1,3,9} 0,33l Zitrone	4,1
Fritz-Kola ^{1,2,3,9} 0,33l Kola Super Zero	4,2
Fritz Limonaden ^{1,3,9} 0,33l Orange Apfel-Kirsch-Holunder	4,2
Apfelschorle 0,5l	4,9
Almdudler ¹ 0,35l	4,3
Thomas Henry ^{3,5,10} 0,25l Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Spicy Ginger	3,5
Red Bull ENERGY DRINK ^{1,5,8,9,12} 0,25l	4,3
Red Bull SUGAR FREE Red Bull RED EDITION	

KAFFEESPEZIALITÄTEN VON JULIUS MEINL AUS WIEN

Espresso Doppio ⁹	2,8 4,3
Espresso Macchiato Doppio Macchiato ⁹	3,1 4,6
Tasse Kaffee ⁹	3,9
Cappuccino ⁹ klein normal	4,1 4,9
Latte Macchiato ⁹	5,1
+ Hafer- oder Laktosefreie Milch	0,6
Kännchen Julius Meinl Bio Tee	4,2
Grün Früchte Earl Grey Erdbeere-Minze Bergkräuter	




AQUA MONACO:
Lokales Premium Mineralwasser verbunden mit gemeinnützigem Engagement



FRITZ KOLA:
Die Kola mit Worten und Taten.



BIO & REGIONAL

Fritz Bio Schorlen ^{1,3,9} 0,33l	4,3
Apfel naturtrüb Rhabarber Traube	
Wolfra Alpenschorle ⁵ 0,5l	4,9
Johannisbeere	
 Balis Limonaden aus München ^{1,3} 0,25l	4,3
Basilikum-Ingwer Rosmarin-Cranberry Ananas-Minze	



VON UNS

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

Holunderschorle 0,5l Holunderblütensirup, Soda, Limette, frische Minze	4,9
Ingwer-Minz-Tee Frischer Ingwer, frische Minze, Honig	4,5

WEIN

FLASCHERL WEISS

	0,2l	0,75l	1,5l
Herrschaftszeiten Riesling (Bio) Dr. Bürklin-Wolf, Deutschland / Pfalz	9,8	37	75
Grauburgunder Neef-Emmich, Deutschland / Rheinhessen	9,5	36	
Nachschlag - Scheurebe und Riesling Winzerhof Stahl, Deutschland / Mittelfranken	9,3	35	
„Wachenheimer Goldbächel“ Riesling Dr. Bürklin-Wolf, Deutschland / Pfalz		54	
Weißer Burgunder (Bio) Wittmann, Deutschland / Rheinhessen		44	
„Fass 4“ Grüner Veltliner (Bio) Ott, Österreich / Niederösterreich		54	
Lugana Riserva - Vigne de Catullo Tenuta Rovaglia, Italien / Lombardei		45	
Sauvignon Blanc Eisacktal Eisacktaler Kellerei, Italien / Südtirol		41	
Custoza „Corte Olivi“ Lenotti, Italien / Venetien		37	
Chablis Per Aspera Domaine Charly Nicolle, Frankreich / Burgund		46	

FLASCHERL ROSÉ

	0,2l	0,75l	1,5l
Schräglage Rosé Schräglage Pfalz, Deutschland / Pfalz	9,4	36	
Zweigelt Rosé (Bio) Bründlmayer, Österreich / Niederösterreich	9,8	37	
Minuty Prestige Chateau Minuty, Frankreich / Provence	14	52	99
Whispering Angel Chateau d'Esclans, Frankreich / Provence – Cotes d'Azur		50	95

FLASCHERL ROT

	0,2l	0,75l	1,5l
Primitivo „Mucchietto“ Pasqua, Italien / Venetien	9,9	37	
Altropasso Reguta, Italien / Friaul	9,1	34	
Pinot Noir Markowitsch, Österreich / Niederösterreich		45	

ALKOHOLFREI

	0,2l	0,75l
Nachschlag- No Bubbles, No Alk, No Troubles Winzerhof Stahl, Deutschland / Mittelfranken	8,9	34

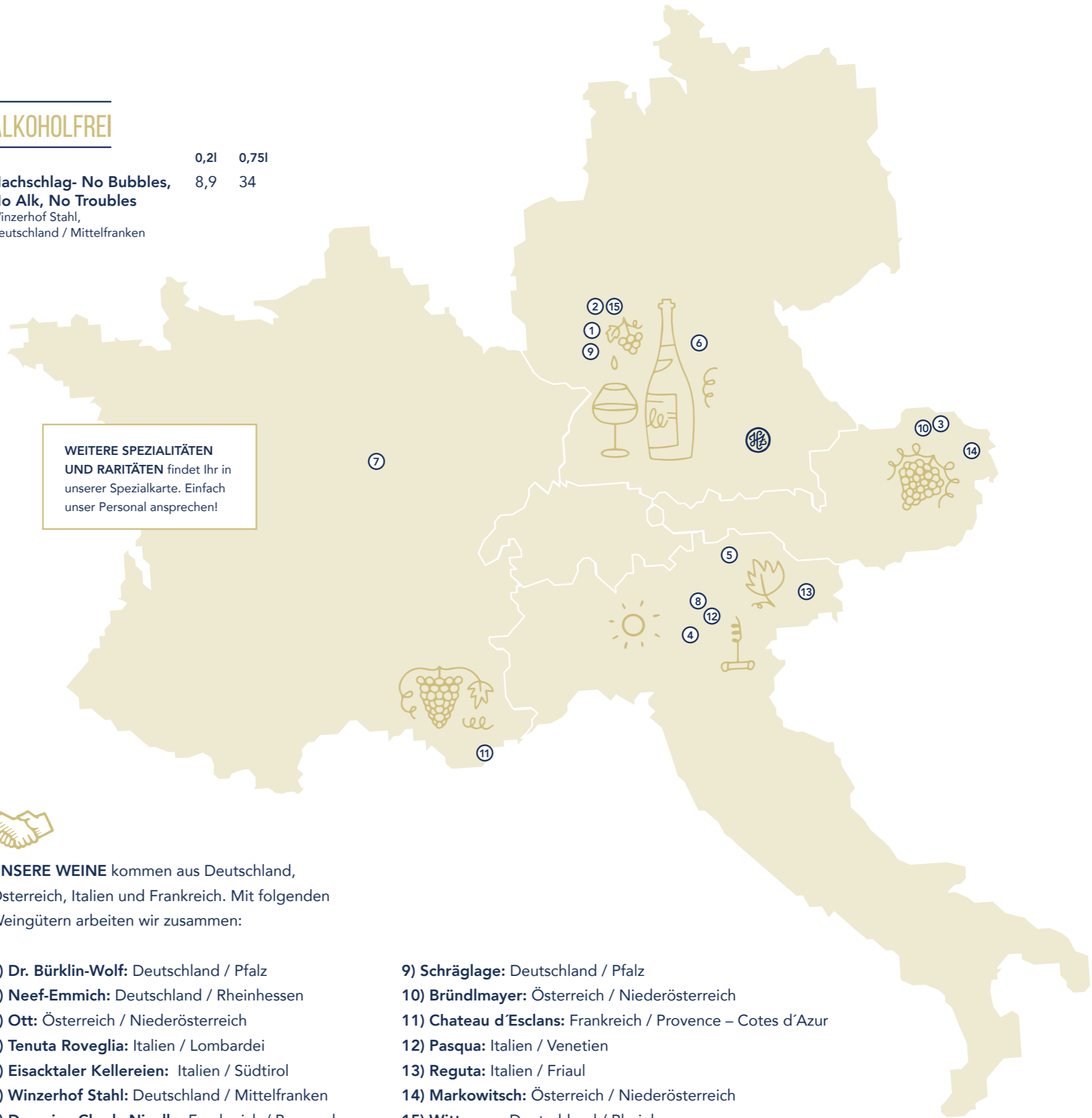
WEITERE SPEZIALITÄTEN UND RARITÄTEN findet Ihr in unserer Spezialkarte. Einfach unser Personal ansprechen!



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) Tenuta Rovaglia: Italien / Lombardei
- 5) Eisacktaler Kellereien: Italien / Südtirol
- 6) Winzerhof Stahl: Deutschland / Mittelfranken
- 7) Domaine Charly Nicolle: Frankreich / Burgund
- 8) Lenotti: Italien / Venetien
- 9) Schräglage: Deutschland / Pfalz
- 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



KELLEREI EISACKTAL
Hervorragende Weine durch Zusammenarbeit lokaler Familienbetriebe mit Respekt vor der Natur.



SCHNÄPSE & BRÄNDE ¹_{2cl}

RARITAS - SCHLIERSEE

Bergamotte-Orangenlikör	5,5
Zirbenholzkör	5,5
Eierlikör	5,5
Haselnuss	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

Sliwowitz Premium Badel 1862	4,0
Bierbrand Mumoo	4,0
Asbach Uralt	4,0
Underberg	4,0
Jägermeister	4,0
Jägermeister Manifest	7,0
Limoncello Di Capri	4,0
Ouzo 12	4,0
Molinari Sambuca	4,0
Antique Premium Herbal Liqueur	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 Likör 43, Espresso	5,5
Rüscherl Asbach, Cola	5,5

BAR ^{1,5,8,9,12}

LOGNGDRINKS

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

VODKA 4CL

Absolut (SW)	8,0
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
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 Solera (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 15 Personen nutzt bitte unser Reservierungsportal auf
www.herrschaftszeiten-muenchen.de

Für größere Gruppen oder Feste sendet uns bitte eine Anfrage an
events@herrschaftszeiten-muenchen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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

TAKE- AWAY

Gerne können Sie Speisen gegen Pfand auch in unseren dafür vorgehaltenen
Mehrwegbehältnissen mitnehmen. Sprechen Sie dazu einfach unser Team an!



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 Tatar:

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

Für ausführliche Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in einzelnen Produkten
wenden Sie sich bitte an unser Team!

IMPRESSUM

Herrschaftszeiten Gastro GmbH - Tal 12 - 80331 München