



# HERR'SCHAFTS'ZEITEN

DAS PAULANER IM TAL

## HERZLICH WILLKOMMEN

---

### HERR'SCHAFTS'ZEITEN // „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)  
📍 [herrschafts.zeiten](https://www.instagram.com/herrschafts.zeiten) 📱 [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<sup>A</sup>

## 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

<b>Paulaner Salvator Doppelbock</b> (im Steinkrug serviert)	6,4   12,8
--	------------

## AUS DER FLASCHE

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



PAULANER: Beste Bierspezialitäten seit 1634



## ALKOHOLFREI

<b>Weißbier 0,00%</b> 0,5l	6,2
<b>Helles Alkoholfrei</b> 0,5l	5,9

# HOLZFASSEL

## O'ZAPFT...

wird jeden Freitag um 18 Uhr in unserem Stehauusschank!  
Nur solange der Vorrat reicht.

<b>Holzfass Helles</b>	6,1   12,2
------------------------	------------

## SELBER O'ZAPFEN!

<b>Holzfass Helles</b> 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 Pflanzerl, Fenchelsalat, rotes Kraut, Pilze	
<b>Herrschaftszeiten Quartett</b> <sup>A,D,G,J</sup>	13,9
Tatar vom Ochs, Wurstsalat, Obazda 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>Kürbis-Fenchel-Salat</b> <sup>J</sup>	6,2
<b>Rote Beete-Apfelsalat</b> <sup>L</sup> mit gerösteten Mandeln	5,3
<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> von der Metzgerei Ott (ab 2 Stück pro Portion)	Stück 4,1
<b>Vegane Weisswurst</b> <sup>A,J,L</sup> von Greenforce (ab 3 Stück pro Portion)	3,8

# VORSPEISEN

## DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

<b>Ochsenkraftbrühe</b> <sup>G,I</sup> Wahlweise mit Pfannkuchenstreifen, Kaspressknödel oder Leberknödel	8,9
<b>Klares Pilzsüppchen</b> <sup>C,I,G</sup> Grießnockerl, Duxelles-Chip, Schnittlauchöl	10,9
<b>Hausgebeizter Lachs</b> <sup>D,F</sup> Buttermilch, Rote Beete, Gurke, Lachs- und Saiblingskaviar	16,2
<b>Schweinebauch</b> <sup>J,F</sup> Karamellisiert, Schlangengurke, Saubohne und rote Zwiebel	16,9
<b>Rinder Tatar</b> <sup>C,J</sup> Steakhüfte vom Rind, Gebeiztes <b>Bio-Eigelb</b> , Schnittlauch, <b>Bio-Röstzwiebeln</b> , Korb	90g   140g 19,9   24,9
<b>Münchener Wurstsalat</b> <sup>F,G,J</sup> Regensburger, Rote Zwiebeln, Cornichons & Radieschen	13,9
+ <b>Bio Kas</b> <sup>G</sup> vom Obermooser Bio-Käsehof am Irschenberg	2,6 

## SALATE

<b>Wildkräutersalat mit Ziegenkäse</b> <sup>A,G,H,J</sup> Wildkräuter, französischer Ziegenkäse, geröstetes Brot, Walnuss, Honig	18,9
<b>Caesar Salat</b> <sup>A,C,G,J</sup> Romanaherzen, Parmesan, <b>Bio Ei</b> , Croutons	18,7
<b>Marktsalat vom Viktualienmarkt</b> <sup>H,L</sup> Feldsalat, Radicchio, Chicoree, eingelegte Mandarinen, Haselnuss, Kartoffel, Orangendressing	17,5
+ <b>Backhendl</b> <sup>A</sup>	8,9
+ <b>Kaspressknödel</b> <sup>A,C,G</sup>	4,9



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



# MITTAGS-TISCH

MONTAG - FREITAG  
12 - 14 UHR

<b>Fleisch   Fisch   Pasta</b> oder <b>Vegetarisch</b> Täglich wechselnd	12,9
+ <b>Fritz Schorle   Limo</b> Apfel   Rhabarber   Traube Apfel-Kirsch-Holunder   Orange	2,5
+ <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>Züricher Geschnetzeltes</b> <sup>G,I</sup> Kalb, Pilze, Kartoffelrösti	26,8
<b>Bayerische Entenkeulen</b> <sup>A,C,G,I</sup> Konfiert und geknuspert, Apfel-Blaukraut, 2erlei Knödel & Orangensauce	26,9
<b>Metzgerbuam Burger</b> <sup>A,G,J</sup> 2x 65g Rindfleischpatty, hausgemachte Creamy BBQ Sauce, Salat, Käse, Tomaten, Zwiebel mit Pommes oder gemischtem Salat	21,9
<b>+ Double it Up</b> 4x 65g Rindfleischpatty	4,0

## OCHSENBACKEN

<b>36 Stunden Ochsenbacken</b> <sup>G,I,L</sup> Rahmwirsing, Kräuterseitlinge, Kartoffelpüree, Portweinjus	30,8
--	------

<b>Herrschaftszeiten Würstelteller</b> <sup>G,L,J</sup> Bernerwürstchen, Wienerwürstchen, Fränkische Bratwurst, Sauerkraut, Senf	19,9
<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	14,9
<b>+ Bio Spiegelei</b> <sup>C</sup>	3,0

## WIENER SCHNITZEL

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>A,C</sup> 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

<b>Gebratene Lachsforelle</b> <sup>A,B,D,G</sup> Senfkohl, Trüffelkartoffeln, Krustentierschaum	25,9
<b>Matjes</b> <sup>D,G,J</sup> Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, Dill	18,9

## REGIONAL

<b>Ganzer Saibling vom Grill</b> <sup>A,D</sup> aus bayerischen Gewässern, Zitronenpfeffer	28,9
---	------

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Spinatknödel</b> <sup>A,C,G,L</sup> Schwammerlrahm, Kräuter & Belper Knolle	18,9
<b>Veganer Ofenkürbis</b> Rote Beete, Rosenkohl, Orange	20,9
<b>Veganer Leberkas</b> <sup>A,F,J,L</sup> Veganer Leberkas, Grasbrunner Kartoffelsalat, rosa Radieschen	14,9
<b>Kässpätzlen</b> <sup>A,C,G</sup> Bergkas, Emmentaler, <b>Bio Röstzwiebeln</b>	16,9
<b>+ Gemischter Salat</b> <sup>J</sup>	5,3

## BEILAGEN NACH WAHL

<b>getrübte 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>Kürbis-Fenchel-Salat</b>	6,2
<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



## 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	23,9
<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	23,8

**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

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

## NACHSPEISS

### SÜSSER GENUSS KANN KOA SÜNDE SEIN

<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>Bayrisch Creme</b> <sup>C,G</sup> Beeren und Vanille	7,9
<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>A,C,G</sup> Zwetschgenröster, Apfelmus, Rosinen	15,5
<b>+ 1 Kugel Eis</b> <sup>F,H,G</sup>	2,5

## NOCH EIN BISSN WIESN

<b>SWT OKTBRFST</b> <sup>A,C,G,H</sup> 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

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






**Julius Meinl**

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



# APERITIF <sup>1,2,3,8,9,10,12</sup>

## 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>Glasl Sekt</b> 0,1l „Petit Adler“ Brut - Franz Keller	5,8
<b>Weissweinschorle</b> 0,3l Grüner Veltliner, Tafelwasser	6,5
<b>Roséschorle</b> 0,3l Bründlmayer, Zweigelt Rosé, Tafelwasser	6,9
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello Di Capri, Frizzante, Soda, Zitrone	9,2
 <b>Balis Spritz</b> Balis Basilikum-Ingwer Limonade, Frizzante	9,2
<b>Cosmo Spritz</b> Balis Rosmarin-Cranberry Limonade, Frizzante	9,2
<b>Campari Spritz</b> Campari, Frizzante, Soda, Orange	9,2
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Frizzante, Soda, Orange	9,2
<b>Sarti Spritz</b> Sarti, Frizzante, Soda, Orange	9,2
<b>Crodino Spritz</b> Crodino, Frizzante, Soda, Orange	9,2
 <b>Grape Spritz</b> Aqua Monaco Grapefruit, Frizzante, Soda, Orange, Minze	9,2
 <b>Green Starter</b> Aqua Monaco Basil Bergamot, Gin, Zitronensaft, Orange	9,9
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc   Rosé, Limette, Thomas Henry Wild Berry	9,2
<b>Chandon Garden Spritz</b> Weinaperitif	10,5

## ALKOHOLFREI

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



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



## PROST FLASCHERL SPRUDEL

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

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

# ALKOHOLFREI

## WASSER

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

## MIT GESCHMACK

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

## KAFFEESPEZIALITÄTEN VON JULIUS MEINL AUS WIEN

<b>Espresso   Doppio</b> <sup>9</sup>	2,8   4,3
<b>Espresso Macchiato   Doppio Macchiato</b> <sup>9</sup>	3,1   4,6
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>9</sup>	3,9
<b>Cappuccino</b> <sup>9</sup> klein   normal	4,1   4,9
<b>Latte Macchiato</b> <sup>9</sup>	5,1
+ Hafer- oder Laktosefreie Milch	0,6
<b>Kännchen Julius Meinl Bio Tee</b>	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

<b>Fritz Bio Schorlen</b> <sup>1,3,9</sup> 0,33l	4,3
Apfel naturtrüb   Rhabarber   Traube	
<b>Wolfra Alpenschorle</b> <sup>5</sup> 0,5l	4,9
Johannisbeere	
 <b>Balis Limonaden aus München</b> <sup>1,3</sup> 0,25l	4,3
Basilikum-Ingwer   Rosmarin-Cranberry Ananas-Minze	



## VON UNS

### HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

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

# WEIN

## FLASCHERL WEISS

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

## FLASCHERL ROSÉ

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

## FLASCHERL ROT

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

## ALKOHOLFREI

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

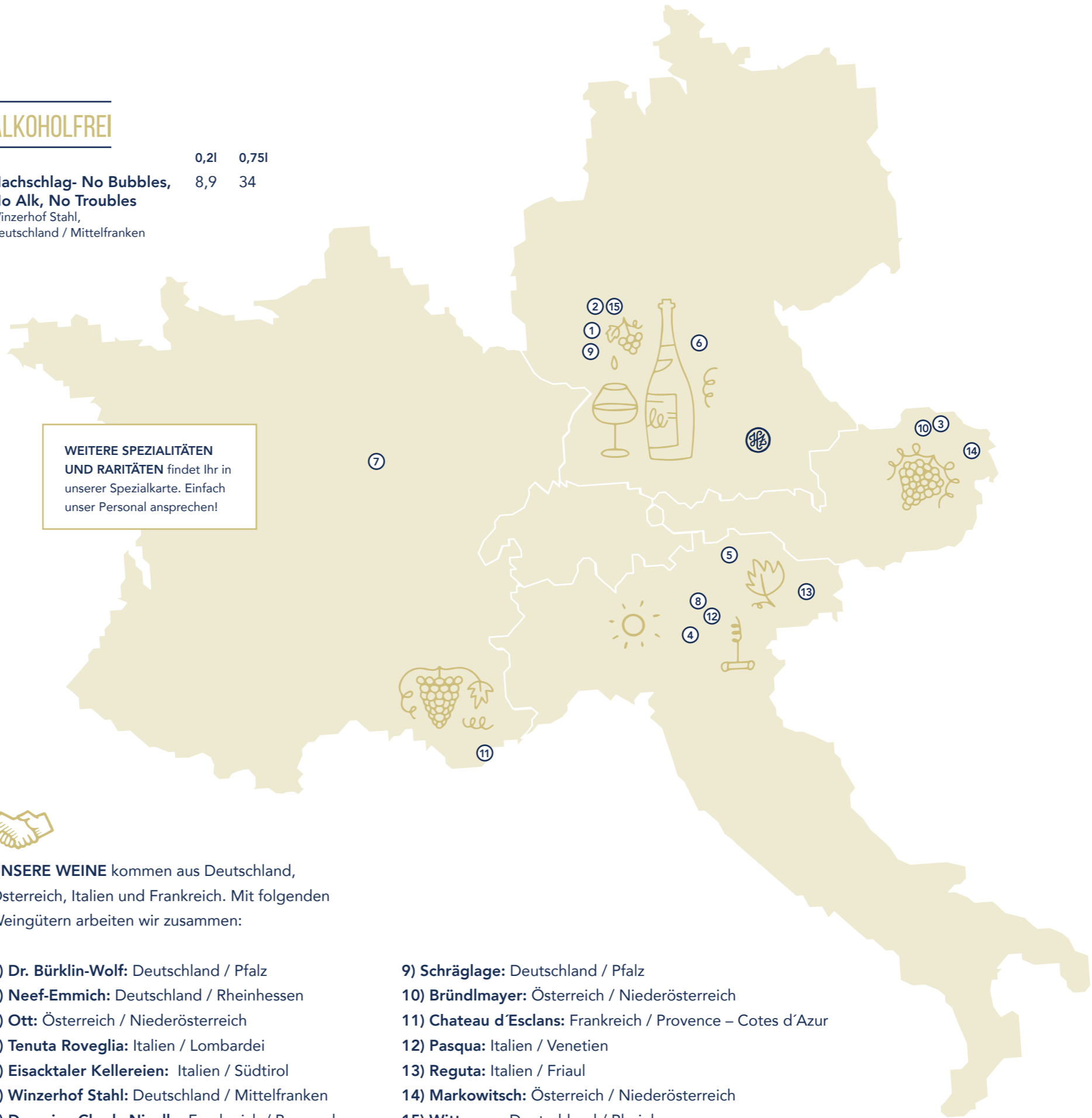
WEITERE SPEZIALITÄTEN UND RARITÄTEN findet Ihr in unserer Spezialkarte. Einfach unser Personal ansprechen!



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 <sup>1</sup><sub>2cl</sub>

## RARITAS - SCHLIERSEE

Bergamotte-Orangenlikör	5,5
Zirbenholzlikör	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 <sup>1,5,8,9,12</sup>

### LOGNGDRINKS

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

---

## 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