

Griaß eich, Servus und Hallo

Willkommen im Spöckmeier, dem jüngsten ältesten Wirtshaus Münchens.

500 Jahre Tradition, das heißt für uns: Das Gute bewahren, alles andere machen wir neu. Wir sind mehr als nur ein gemütliches Wirtshaus. Wir sind ein Wohlfühl-Ort mit Lebensfreude, Hingabe und Inspiration. Ein urbanes Wohnzimmer, mitten im Herzen der Weltstadt mit Herz. Ein Place-To-Be für alle Münchner:innen und München-Genießer. Für Frühstücks-Fans genauso wie für Brotzeit-Lover, für Business-Luncher, After-Work-Biertrinker und Late-Night-Bar-Eulen. Ein kommunikativer Ort zwischen Alpenchalet, Rosenstüberl und Podcast-Studio. Unsere Küche ist im Herzen bayerisch, im Geschmack fröhlich, sonnig und leicht. Weißblaues Soulfood für Leib und Seele. Nachhaltigkeit heißt für uns auch nah-haltig. Unseren Honig ernten wir in München, den Gin veredeln wir mit bayerischen Botanicals. Traditionell und heimatverbunden, trotzdem weltoffen und modern – das ist der neue Spöckmeier. Viel Spaß im jüngsten ältesten Wirtshaus Münchens.

Wir freuen uns auf Euch!

Arabella Schörghuber, Ramona und Alexander Pongratz







Allergene/Zusatzstoffe



5,90 € Hausgemachte Rinderkraftbrühe

mit verschiedenen Einlagen zur Wahl:

Pfannkuchenstreifen

Leberknödel Grießnockerl

Chilli | frische Kräuter

Volspeisen

18,50 € Spöckmeier's Steak-Tatar allerlei Saures | hartgekochtes Ei | Meersalzbutter | Hausbrot

Obatzda | Meerrettich-Frischkäse | Breze

9,80 € 2erlei Aufstrich zur Wahl mit 2 Stück Hausbrot

Obatzda

Kräuterquark

Griebenschmalz

Enten-Rillette

Meersalzbutter

Hummus (vegan)

jeder weitere Aufstrich 3,40 €

vegetarisch



je 4,95 € verschiedene Beilagensalate

Krautsalat mit Speck

Gurkensalat mit Rahm und Dill

kleiner grüner Salat mit Balsamico-Senf Dressing

Ø 10,90 € Grüne Schüssel

knackige Blattsalate | allerlei gesunde Wurzeln |

frische Kräuter | Balsamico-Senf Dressing

14,80 € Salat Pute

bunte Salatmischung | gegrillte Putenstreifen | Kirschtomaten |

Kresse | Joghurt-Kräuter Dressing

Ø 15,80 € Salat Alm-Ziege

Salatmischung | gegrillte Ziegenkäsetaler mit Honig |

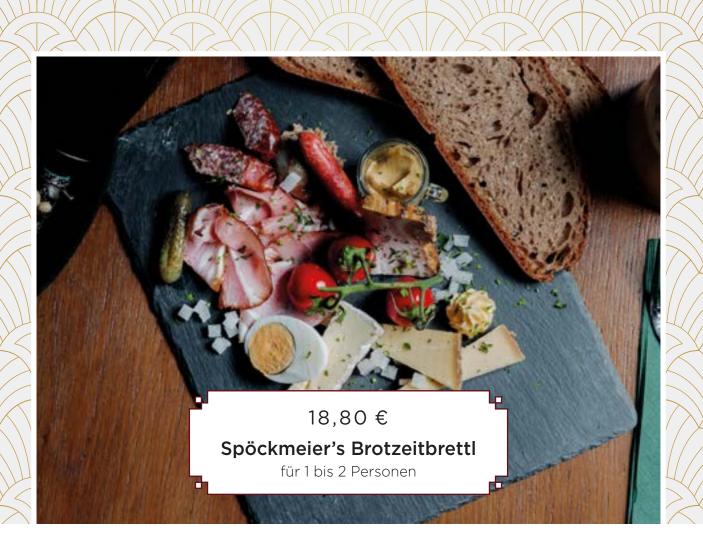
Orangenscheiben | geröstete Kürbiskerne | frische Kräuter |

Orangen-Honig Dressing | Schuss Weißbier

Romanasalat | Brezn-Croûtons | Hoch'Alp Urikäs® |

Kirschtomaten | Pesto | frische Kräuter | unser Caesar-Dressing





Brotzeit kalt

18,80 € Spöckmeier's Brotzeitbrettl (für 1-2 Personen)
Obatzda und Kräuterquark | 2erlei Schinken | Salami-Stangerl |
Kaminwurzen | kalter Braten | Kren | Essiggurke | Radieserl |
Kirschtomaten | Käse | Radi | Ei | Senf | Meersalzbutter

+ 1 Scheibe Brot **1,50 €** | + 1 Breze **2,20 €**

Ø 17,50 € Käsebrettl von Hoch'Alp® (für 1 Person)
Meerrettich-Frischkäse | Obatzda | Bergkäse | Emmentaler |
Brie | Trauben | Radieserl | Meersalzbutter

Bestzeit warm

- je 3,65 € Weißwurst von der Metzgerei Ott süßer Senf | stückweise **bestellbar bis 14 Uhr**
 - + frische Breze 2,20 €
 - 13,80 € Bayerischer Hot-Dog

 pikanter Käsekrainer vom Grill in der Laugenstange |

 Röst- und Schmelzzwiebeln | Senf-Creme | Kartoffel-Wedges
 - 12,80 € Abgebräunter Leberkäs'
 Spiegelei | Kartoffelsalat | Paulaner Biersoß'
 - 13,80 € 6 Stück Original Nürnberger Rostbratwürstl Sauerkraut | Hausbrot | Senf



Regetarisch



 ${\color{red} {m arphi}}$ vegetarisch

Pars der Manne

24,60 €	Wiener Schnitzel vom Kalb Breznpanade Bratkartoffeln Preiselbeeren Zitrone
15,80 €	Putenschnitzel Breznpanade Kartoffelsalat Preiselbeeren Zitrone
14,80 €	Hausgemachte Fleischpflanzerl Kartoffelsalat Paulaner Biersoß'
17,20 €	Backhendl Keulenfleisch ausgelöst mariniert in Senf und Meerrettich Breznpanade Kartoffel-Gurkensalat Remoulade Preiselbeere
27,80 €	Zwiebelrostbraten vom Jungbullen Käsespätzle Röst- und Schmelzzwiebeln Rindersoß'
19,20 €	Ochsenbraten Bürgermeisterstück Blaukraut Semmelknödel Anfalkompott Preiselbeeren Ochsensoß'

22,80 € Filet vom Saibling frisches Marktgemüse | Kartoffeln | Weißweinsahnesoß'





Com Grill

Krustenschweinsbraten 14,30 € von der Schulter | Kartoffelknödel | Krautsalat | Paulaner Biersoß' 1/2 hintere Schweinshaxe 17,30 € Kartoffelknödel | Krautsalat | Paulaner Biersoß' 1/2 niederbayerische Ente 34,80 € vom Lugeder-Hof | Blaukraut | Kartoffelknödel | Entensoß' 1/4 niederbayerische Ente 24,80 € vom Lugeder-Hof | Blaukraut | Kartoffelknödel | Entensoß' 19,80 € Schmankerl-Pfanne Krustenschweinsbraten | Wammerl | Leberkäs' | 2 Original Nürnberger Rostbratwürstl | Sauerkraut | Kartoffelknödel | Paulaner Biersoß'



3,80 €

Ø	13,80 €	Spöckmeier's Kaiserschmarrn Apfelkompott Zwetschgenröster
Ø	7,50 €	Apfelstrudel Vanillesoß'
Ø	11,80 €	Schokokuchen flüssiger Kern Zwetschgenröster Kugel Vanilleeis
Ø	9,50 €	Mousse von der weißen Toblerone
	2.50.0	1 Kugol Eig
Θ	2,50 €	1 Kugel Eis Vanille oder Schokolade
Ø Ø	6,90 €	9
~		Vanille oder Schokolade Eisschokolade

Hausdessert – bitte fragen Sie unseren Service







Münchner Hell « Hopfen und Malz, Gott erhalt's! »	0,51	4,90 €
Maß Münchner Hell	1,01	9,80 €
Münchner Hell alkoholfrei	0,51	4,90 €
Schnitt Münchner Hell	0,31	3,80 €
Hefe-Weißbier naturtrüb	0,51	5,20 €
Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,51	5,20 €
Leichte Weiße	0,51	5,20 €
Russ - Hefe-Weißbier + Zitronenlimo	0,51	5,20 €
Natur-Radler « Wos bsonders! »	0,51	4,90 €
Saures Radler – Münchner Hell + Hauswasser	0,51	4,90 €
Süßes Radler – Münchner Hell + Zitronenlimo	0,51	4,90 €





GIN SPEZIALE: 0,7l Spöckmeier Gin **95,00 €**

Spöckmeier Gin - Limited Edition	+ 6 Beigetränke	0.71	95,00 €
opociariore our Entitled Edition	· o beigetialike	0,71	30,00 0





Schaumweine

Laurent Perrier La Cuvée	0,751	89,00€
Laurent Perrier Rosé «Gfeierd werd»	0,751	139,00 €
Crémant	0,751	45,00 €
Crémant Rosé	0,751	49,00 €
Prosecco	0,11	6,50 €
Weißwein		
Villa Wolf Grauburgunder trocken - Hauswein	0,21	6,80 €
Villa Wolf Weißburgunder trocken	0,251	9,80 €
Villa Wolf Riesling trocken	0,251	9,80 €
Villa Wolf Chardonnay trocken	0,251	9,80 €
Weißweinschorle	0,21 0,51	3,10 € 5,80 €
Juliusspital Zero - alkoholfrei	0,751	38,00 €
Roséwein		
Villa Wolf Spätburgunder Rosé - Hauswein	0,21	6,80 €
Roséweinschorle	0,21 0,51	3,10 € 5,80 €
Rotwein		
Villa Wolf Rotwein Cuvée	0,251	9,80 €
Villa Wolf Spätburgunder trocken	0,251	9,80 €
Hugo		7,90 €
Aperol Spritz		7,90 €
Lillet Wildberry « Oiwai guad »		7,90 €
Campari Spritz		7,90 €
Hugo - alkoholfrei		6,50 €
Spöckmeier's Speziale – alkoholfrei		6,50 €



Wasser - Bad Brambacher Medium		0,51	4,20 €
Wasser - Bad Brambacher Still		0,51	4,20 €
Hauswasser - Still und Spritzig	0,251 0,51 1,01	3,10 € 4,10 €	€ 6,90 €



Spezi « Da Fahrer muas a wos dringa »	0,51	4,20 €
Spezi Zero	0,51	4,20 €
Zitronenlimo	0,51	4,20 €
Apfelschorle	0,51	4,20 €
Hollerschorle	0,51	4,20 €
Johannisbeerschorle	0,51	4,20 €
Orange-Maracujaschorle	0,331	4,20 €
Rhabarber-Ingwerschorle	0,331	4,20 €
Coca Cola	0,331	3,90 €
Coca Cola Zero	0,331	3,90 €
Ginger Ale	0,21	3,90 €
Tonic Water AQUA	0,21	3,90 €
Ginger Beer MONACO	0,21	3,90 €
Bitter Lemon	0,21	3,90 €
Red Bull	0,251	4,20 €
Red Bull Sugar Free	0,25	4,20 €



Wusstet Ihr schon? Unser Burkhof Kaffee und Eilles Tee sind BIO und Fairtrade.

Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Espresso Doppio	3,90 €
Espresso Doppio Macchiato	4,10 €
Cappuccino groß « Wia dahoam am Gardasee! »	4,50 €
Cappuccino klein	3,80 €
Latte Macchiato	4,50 €
Haferl Kaffee	3,90 €
Caffé Americano	4,10 €
Milchkaffee	4,50 €
Tee - Früchte Grüner Earl Grey Pfefferminz Kräuter Zitrone	4,50 €
Kakao	4,50 €

« Alle Produkte wahlweiße mit Kuhmilch oder Hafermilch »

Entkoffeinierter Kaffee



Williams Birne	2cl	4,90 €
Haselnuss	2cl	4,90 €
Marille	2cl	4,90 €
Himbeere	2cl	4,90 €
Obstler	2cl	4,90 €

Jägermeister	2cl	4,90 €
Feigling	2cl	4,90 €
Liquid Cocaine	4cl	5,90 €
Solero	4cl	5,90 €

3,90 €



Servus und Danke für Euren Besuch. Bis bald.

Euer Spöckmeier Team

Familienfeiern, Firmenevents, Weihnachtsfeiern und Co. - Wir organisieren Euer Event!

Unsere individuell eingerichteten Räumlichkeiten – für 10-200 Personen – sind perfekt für Eure Veranstaltungen. Dabei spielt es keine Rolle, ob Ihr Euren runden Geburtstag in unserem Alpenchalet feiern wollt oder einen geselligen Burschenausflug an unseren Bier-Selbstzapftischen machen möchtet.

Jede Veranstaltung hat ein Ziel: Sie soll nachhaltig im Gedächtnis bleiben. Damit alles wie am Schnürchen läuft, sind wir für Euch da. Schreibt unserer Eventabteilung oder holt Euch erste Informationen auf unserer Webseite www.der-spoeckmeier.de.

+49 89 5880828-32 event@der-spoeckmeier.de



Webseite



Instagram



Stammhaus Paulaner Festzelt



Der Spöckmeier Rosenstraße 9 80331 München Tel. +49 89 5880828-00 info@der-spoeckmeier.de

