SPEISE Karte

Der Spöckmeier

SEIT 1450

MÜNCHNER TRADITIONSWIRTSHAUS AM MARIENPLATZ

www.DER-SPOECKMEIER.de

folge uns auf und @der.spoeckmeier

»VORNEWEG«

Dreierlei Aufstrich **13,6**
Obazda, Rucola-Frischkäse,
Hummus, Brot und Breze (a1, a2, g, l)

Bayrischer Wurstsalat **13,5**
Saure Gurken, rote Zwiebeln,
dazu Brot (a1, a2) [2, 3, 4, 7, 8, 11]
+ Käse (g) ..... **+2,0**

Spöckmeiers Brotzeitbrettl **22,5**
mit Leberwurst, Kochsalami, scharfe
Zipfl, Rohgeräuchertes, Kochschinken,
Leberkäs, Obazda, Bergkäse,
dazu Brot und Breze (a1, a2, g, k) [3, 4, 5, 7, 11]

Kartoffelsuppe **9,8**
mit Speck, Wurzelgemüse und
Würstl (i) [3, 4, 5, 7, 11]

Leberknödelsuppe **9,5**
mit Wurzelgemüse (a1, c, g, l)

Bayrischer Hot-Dog **17,9**
pikanter Käsekrainer vom Grill in
der Laugenstange, Krautsalat, Speck,
Röstzwiebeln, Soße mit
Kartoffelwedges (a1, c, g, i, k) [3, 4, 7, 11]

Spöckmeiers Rindertartar **22,9**
hartgekochtes Ei, gepickeltes
Gemüse, Meersalzbutter und
geröstetes Hausbrot (a1, c, g, i, k)

»SALATE«

Klassischer Salat **15,9**
mit Radieserl, Tomate, Gurke,
Brezncroutons, Balsamicodressing (a1, k)
+ Pute **7,0**
+ Ziegenkäse (g) **7,0**
+ Rinderfetzen **10,9**

»JEDERZEIT«

Bayrischer Obazda **13,5**
mit roten Zwiebeln,
Radieserl und Brezn (a1, a2, g)

»JEDERZEIT«

Abgeräunter Leberkäs **13,5**
mit Kartoffel-Gurkensalat, Senf,
PAULANER Biersoße (i, k) [3, 4, 7, 8, 11]
+ Spiegelei (c) ..... **+3,0**

Zwei Paar Wiener Würstl **11,7**
mit Kartoffelsalat [4, 7, 11]

Original Münchner Weißwurst
(Bis 13 Uhr) aus der hauseigenen
Stiftl-Metzgerei, süßer Senf, Brezn (a1, i, k) [8]
Weißwurst **3,5**
Breze **2,5**

Saures Lüngerl **14,5**
mit Serviettenknödel (a1, i, k)

Filet vom Saibling **26,9**
Marktgemüse, Petersilienkartoffeln,
Weißweinsoße (a1, i, k)

»MITTENDRIN«

Wildragout **25,5**
mit Butterspätzle und
Wildpreiselbeeren (a1, c, g, i)

Bergkäse-Breznknödel **19,0**
mit Rahmschwammerl und
Wildkräuter (a1, c, g)

Zwiebelrostbraten **32,5**
mit jungen Kartoffeln vom Rost,
kleinem Salat und Zwiebelsoße (a1, g, i)

Brauhausgulasch vom Rind **24,5**
mit Serviettenknödeln und
kleinem Salat (a1, a2, c, g, i)

Wiener Schnitzel vom Kalb **27,9**
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren (a, c)

Münchner Schweinsbraten **19,5**
PAULANER Bierbratensoße,
Kartoffelknödeln, Speckkrautsalat (a1, i)

Kälberne Fleischpflanzerl **18,9**
mit Kartoffel-Gurkensalat,
Bratensoße (a1, c, g)

»MITTENDRIN«

Stiftl's Currywurst **14,9**
aus der eigenen Stiftl-Metzgerei
mit Pommes Frites [4, 5, 7]

Vegane Currywurst **15,9**
aus der Stiftl-Metzgerei mit Pommes

Stiftl's Würstl-Trio **19,5**
Rostbratwurst, Chillikrainer,
Curry-Griller, Specksauerkraut,
Kartoffelstampf (g, i, k) [4, 5, 7]

Hüttn-Burger **22,9**
vom Weiderind, Speck, Rösti,
Bergkäse, Tomate, Salat, rauchige
Burgersoße, Pommes frites (a, g)

Bayrische Käsespätzle **16,4**
handgeschabt mit bayrischem
Bergkäse und Röstzwiebeln (a1, c, g)

Halbe Hintere Schweinshaxe **22,4**
mit Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödeln und Krautsalat (a1, i)

Brauhaus Cordon Bleu **25,0**
vom Schwein, mit süßem Senf
mariniert, in Breznknusperpanade,
dazu Kartoffel-Gurkensalat (a, g)

Spöckmeiers Knödelgröstl **15,9**
Kartoffel- und Semmelknödel,
Spiegelei, frische Kräuter und
kleiner Salat (a1, c, g, k)

»Empfehlung«

PAULANER
Münchner Hell
naturfrisch aus
dem Tank zur
Schweinshaxe
genießen

»HINTERHER«

Kaiserschmarrn **17,9**
mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus
und Zwetschgenröster (a1, c, g, h1, m)

Apfelstrudel **13,5**
mit Vanillesoße (a1, c, g) [5, 8]

Zwetschgenknödel **13,5**
mit Zimtbrösl und Vanillesoße (c, g)

»HEIßES«

Kaffee Tasse **4,0**

Kaffee Haferl **4,5**

Espressso **3,0**

Latte Macchiato (g) **4,9**

Cappuccino (g) **4,9**

Tee **4,5**

Schwarz, Minze, Kamille,

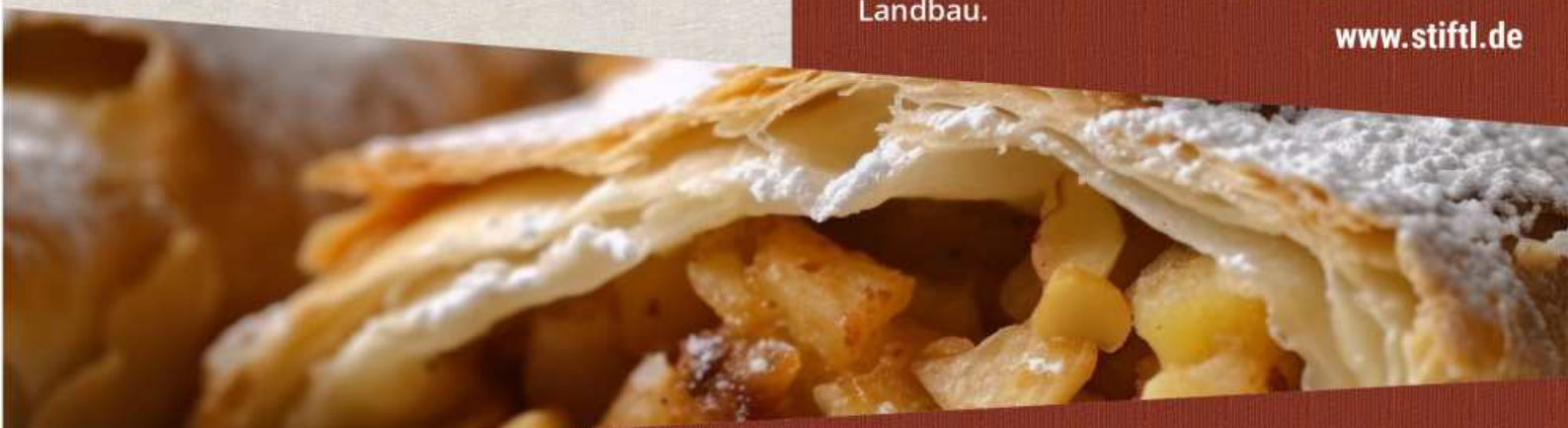
Früchte, Grün, Hagebutte

EU-zertifizierte Produktionsküche und Metzgerei

Besonders stolz sind wir auf unsere EU-zertifizierte Metzgerei. Unser Metzgermeister Andreas Jung mit seinem Team, produziert seit Mai 2020 in den neuen Räumlichkeiten im Münchner Norden. Dort werden alle Wurstwaren sowie Leberkäs uvm. in der hauseigenen Metzgerei frisch hergestellt.

Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region. Wir nutzen regionale Produkte und Erzeugnisse aus dem ökologischen Landbau.

www.stiftl.de



»APERITIFS + GEBRANNTES«

Aperol Spritz (m) [1, 9]	0,3 l	**9,0**
Gin Tonic (m) [1, 9]	0,3 l	**9,0**
Hugo (m)	0,3 l	**9,0**
Lillet Wild Berry	0,3 l	**9,0**
Williams Birne	2 cl	**5,0**
Alte Mirabelle	2 cl	**5,0**
Obstler	2 cl	**5,0**
Enzian	2 cl	**5,0**
Himbeergeist	2 cl	**5,0**
Haselnussschnaps	2 cl	**6,0**
Stiftl's Rachengurgler	4 cl	**7,5**
Jägermeister	2 cl	**6,0**
Ramazzotti	2 cl	**6,5**
Grappa	2 cl	**6,0**
Vodka	2 cl	**6,0**

»WEISSWEINE«

Riesling 0,75 l **49,0**
Kabinett, trocken, Franken (m)

Chardonnay 0,25 l **10,8**
trocken, Villa Wolf, Deutschland (m)

Weißburgunder 0,25 l **10,8**
trocken, Villa Wolf, Deutschland (m)

Spöckmeiers Hauswein (m) 0,2 l **8,0**

Weißweinschorle (m) 0,5 l **7,5**

»PROSECCO + CHAMPAGNER«

Valdobbiadene Prosecco Superior DOCG 0,2 l **11,5**
trocken, Italien (m) 0,75 l **42,0**

Secco Mio 0,75 l **28,9**
Perlwein mit Kohlensäure versetzt, Layat, Deutschland (m) 0,1 l **5,0**

Laurent-Perrier Blanc de Blancs 0,75 l **285,0**
trocken, Frankreich (m)

Laurent-Perrier Grand Siècle 0,75 l **590,0**
trocken, Frankreich (m)

Laurent-Perrier La Cuvée 0,75 l **130,0**
trocken, Frankreich (m) 1,5 l **280,0**

Laurent-Perrier Cuvée Rosé 0,75 l **180,0**
trocken, Frankreich (m) 1,5 l **390,0**

»ROTWEINE«

Primitivo di Manduria 0,75 l **39,0**
trocken, Italian (m)

Rotwein Cuvée 0,25 l **10,8**
trocken, Villa Wolf, Deutschland (m)

Spätburgunder 0,25 l **10,8**
trocken, Villa Wolf, Deutschland (m)

Spöckmeiers Hauswein 0,2 l **8,0**
Rot / Rosé

»UNSERE PAULANER BIERE«

Münchner Hell (a3)	0,5 l	**5,9**
Tankbier, naturfrisch	1 l	**11,8**
	Schnitt	**3,9**
Münchner Helle Alkoholfrei (a3)	0,5 l	**5,9**
Natur-Radler (a3)	0,5 l	**5,9**
	1 l	**11,6**
Münchner Dunkel (a3)	0,5 l	**5,9**
	0,3 l	**4,5**
Hefe-Weißbier Naturtrüb (a3)	0,5 l	**5,9**
	0,3 l	**4,5**
Hefe-Weißbier Dunkel (a3)	0,5 l	**5,9**
Hefe-Weißbier Leicht (a3)	0,5 l	**5,9**
Hefe-Weißbier Alkoholfrei (a3)	0,5 l	**5,9**
Russ (a3)	0,5 l	**5,9**

»PAULANER LIMOS«

PAULANER Spezi	0,5 l	**4,9**
PAULANER Spezi Zero	0,5 l	**4,9**
PAULANER Limo Orange	0,5 l	**4,9**
PAULANER Limo Zitrone	0,5 l	**4,9**

»ALKOHOLFREIES«

Tafelwasser	0,5 l	**4,1**
	1,0 l	**7,4**
Bad Brambacher Classic	0,25 l	**3,5**
	0,75 l	**7**
Bad Brambacher Naturell	0,25 l	**3,5**
	0,75 l	**7,0**
Coca Cola [1, 8]	0,33 l	**4,6**
Cola Zero [1, 8]	0,33 l	**4,6**
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	0,2 l	**3,6**
Red Bull	0,25 l	**4,9**
Wolfra Orangensaft	0,2 l	**3,6**
Wolfra Rhabarberschorle	0,33 l	**4,6**
Apfelschorle	0,5 l	**4,9**
Johannisbeerschorle	0,5 l	**4,9**
Holunderschorle	0,5 l	**4,9**

ZUSATZSTOFFE: [1] = mit Farbstoff, [2] = mit Konservierungsstoff, [3] = mit Antioxidationsmittel, [4] = mit Geschmacksverstärker, [5] = geschwefelt, [6] = geschwärzt, [7] = mit Phosphat, [8] = mit Süßungsmittel, [9] = enthält eine Phenylalaninquelle, [10] = gewachst, [11] = mit Nitritpökelsalz, [12] = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) /// **ALLERGENE:** (a) = glutenhaltiges Getreide (namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen), (b) = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, (c) = Eier und Eiererzeugnisse, (d) = Fisch und Fischerzeugnisse, (e) = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (f) = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, (g) = Milch und Milcherzeugnisse, (h) = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen), (i) = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (k) = Senf und Senferzeugnisse, (l) = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (m) = Schwefeldioxid und Sulfite, (n) = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (o) = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse. **HINWEIS: Alle Speisen können Spuren von Nüssen und/oder Schalenfrüchten enthalten.**

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO (€), inklusive aller Abgaben und Steuern.
Bitte akzeptieren Sie keine handschriftlichen Änderungen auf Ihrer Rechnung.

Spöckmeier Betriebs GmbH • Rosenstr. 9 • 80331 München • Tel.: +49 (0)89 5880825-00 • info@der-spoeckmeier.de • **@der.spoeckmeier • www.der-spoeckmeier.de**