



»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
Ramazotti	2 cl	6,5
Grappa	2 cl	6,0
Vodka	2 cl	6,0

»WEISSWEINE«

Riesling Kabinett, trocken, Franken ^(m)	0,75 l	49,0
Chardonnay trocken, Villa Wolf, Deutschland ^(m)	0,25 l	10,8
Weißburgunder trocken, Villa Wolf, Deutschland ^(m)	0,25 l	10,8
Spöckmeiers Hauswein ^(m)	0,2 l	8,0
Weißweinschorle ^(m)	0,5 l	7,5

»PROSECCO + CHAMPAGNER«

Valdobbiadene Prosecco Superior DOCG trocken, Italien ^(m)	0,2 l	11,5	0,75 l	42,0
Secco Mio Perlwein mit Kohlensäure versetzt, Layat, Deutschland ^(m)	0,75 l	28,9	0,1 l	5,0
Laurent-Perrier Blanc de Blancs trocken, Frankreich ^(m)	0,75 l	285,0		
Laurent-Perrier Grand Siècle trocken, Frankreich ^(m)	0,75 l	590,0		
Laurent-Perrier La Cuvée trocken, Frankreich ^(m)	0,75 l	130,0	1,5 l	280,0
Laurent-Perrier Cuvée Rosé trocken, Frankreich ^(m)	0,75 l	180,0	1,5 l	390,0

»ROTWEINE«

Primitivo di Manduria trocken, Italien ^(m)	0,75 l	39,0
Rotwein Cuvée trocken, Villa Wolf, Deutschland ^(m)	0,25 l	10,8
Spätburgunder trocken, Villa Wolf, Deutschland ^(m)	0,25 l	10,8
Spöckmeiers Hauswein Rot / Rosé	0,2 l	8,0

»UNSERE PAULANER BIERE«

Münchner Hell ^(a3) Tankbier, naturfrisch	0,5 l	6,0	1 l	12,0	Schnitt	3,9
Münchner Helle Alkoholfrei ^(a3)	0,5 l	6,0				
Natur-Radler ^(a3)	0,5 l	6,0	1 l	12,0		
Münchner Dunkel ^(a3)	0,5 l	6,0	0,3 l	4,5		
Hefe-Weißbier Naturtrüb ^(a3)	0,5 l	6,0	0,3 l	4,5		
Hefe-Weißbier Dunkel ^(a3)	0,5 l	6,0				
Hefe-Weißbier Leicht ^(a3)	0,5 l	6,0				
Hefe-Weißbier Alkoholfrei ^(a3)	0,5 l	6,0				
Russ ^(a3)	0,5 l	6,0				

»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	4,2	1,0 l	7,5
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 Natriumpökelsalz, [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 Erdnusserezeugnisse, (f) = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, (g) = Milch und Milcherzeugnisse, (h) = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Paranüsse, h6 = Pistazien, h7 = 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 Weichtiereerzeugnisse. **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



SPEISE Karte



www.DER-SPOECKMEIER.de

folge uns auf und @der.spoeckmeier



»VORNEWEG«

Dreierlei Aufstrich 13,9
Obazda, Rucola-Frischkäse,
Hummus, Brot und Breze (a1, a2, g, l)

Bayrischer Wurstsalat 13,9
Saure Gurken, rote Zwiebeln,
dazu Brot (a1, a2) [2, 3, 4, 7, 8, 11]
+ Käse (g) +2,0

Spöckmeiers Brotzeitbrettl 22,9
mit Leberwurst, Kochsalami, scharfe
Zipfl, Rohgeräuchertes, Kochschinken,
Leberkäs, Obazda, Bergkäse,
dazu Brot und Breze (a1, a2, g, k) [3, 4, 5, 7, 11]

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

Leberknödelsuppe 9,7
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, l, k) [3, 4, 7, 11]

Spöckmeiers Rindertartar 23,5
hartgekochtes Ei, gepickeltes
Gemüse, Meersalzbutter und
geröstetes Hausbrot (a1, c, g, l, k)

»SALATE«

Klassischer Salat 16,9
mit Radieserl, Tomate, Gurke,
Brezncroutons, Balsamicodressing (a1, k)
+ **Pute** 7,0
+ **Ziegenkäse** (g) 7,0
+ **Rinderfetzen** 10,9



»JEDERZEIT«

Bayrischer Obazda 13,9
mit roten Zwiebeln,
Radieserl und Brezn (a1, a2, g)

»JEDERZEIT«

Abgebräunter Leberkäs 13,9
mit Kartoffel-Gurkensalat, Senf,
PAULANER Biersoße (i, k) [3, 4, 7, 8, 11]
+ **Spiegelei** (c) +3,0

Zwei Paar Wiener Würstl 11,9
mit Kartoffelsalat [4, 7, 11]

Original Münchner Weißwurst
(Bis 13 Uhr) aus der hauseigenen
Stiftl-Metzgerei, süßer Senf, Brezn (a1, i, k) [8]
Weißwurst 3,6
Breze 2,6

Saures Lünglerl 14,9
mit Serviettenknödel (a1, i, k)

Filet vom Saibling 27,2
Marktgemüse, Petersilienkartoffeln,
Weißweinsoße (a1, i, k)

Lachfilet Spöckmeiers Art 28,5
in der Pfanne gebraten mit
Rahmspinat, jungen Bratkartoffeln
mit Haut, dazu Zitronenbutter (a1, g, l, k)

»MITTENDRIN«

Wildragout 25,9
mit Butterspätzle und
Wildpreiselbeeren (a1, c, g, l)

Bergkäse-Brezknödel 19,5
mit Rahmschwammerl und
Wildkräuter (a1, c, g)

Zwiebelrostbraten 32,9
mit jungen Kartoffeln vom Rost,
kleinem Salat und Zwiebelsoße (a1, g, l)

Brauhausgulasch vom Rind 24,9
mit Serviettenknödeln und
kleinem Salat (a1, a2, c, g, l)

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

Münchner Schweinsbraten 19,8
PAULANER Bierbratensoße,
Kartoffelknödeln, Speckkrautsalat (a1, l)

Kälberne Fleischpflanzerl 19,2
mit Kartoffel-Gurkensalat,
Bratensoße (a1, c, g)

»MITTENDRIN«

Stiftl's Currywurst 15,2
aus der eigenen Stiftl-Metzgerei
mit Pommes Frites [4, 5, 7]

Vegane Currywurst 16,2
aus der Stiftl-Metzgerei mit Pommes

Stiftl's Würstl-Trio 19,8
Rostbratwurst, Chillikrainer,
Curry-Griller, Specksauerkraut,
Kartoffelstampf (g, l, k) [4, 5, 7]



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

Bayrische Käsespätzle 16,9
handgeschabt mit bayrischem
Bergkäse und Röstzwiebeln (a1, c, g)

Halbe Hintere Schweinshaxe 22,9
mit Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödeln und Krautsalat (a1, l)

Brauhaus Cordon Bleu 25,5
vom Schwein, mit süßem Senf
mariniert, in Breznkuserpanade,
dazu Kartoffel-Gurkensalat (a, g)

Spöckmeiers Knödelgrösti 16,3
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 18,2
mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus
und Zwetschgenröster (a1, c, g, h1, m)

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

Zwetschgenknödel 13,8
mit Zimtbrösl und Vanillesoße (c, g)

»HEIßES«

Kaffee Tasse 4,0

Kaffee Haferl 4,5

Espresso 3,0

Latte Macchiato (g) 4,9

Cappuccino (g) 4,9

Tee 4,5

Schwarz, Minze, Kamille,

Früchte, Grün, Hagebutte



EU-zertifizierte

Wirtshaus-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