

»APERITIFS + GEBRANNTES«

Aperol Spritz (m) [1, 9]	0,3 l	**9,5**
Gin Tonic (m) [1, 9]	0,3 l	**9,5**
Hugo (m)	0,3 l	**9,5**
Lillet Wild Berry	0,3 l	**9,5**
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 „Erste Geige“ 0,75 l **49,0**
QbA, trocken, Deutschland (m)

Chardonnay Veneto IGT 0,25 l **10,8**
trocken, Villa Mura, Italien (m)

Grauburgunder 0,75 l **39,5**
Schräglage, QbA, trocken, Deutschland (m)

Spöckmeiers Hauswein (m) 0,2 l **9,0**

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 0,1 l **5,0**
versetzt, Layat, Deutschland (m)

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 **42,0**
trocken, Luce del Sole, Italien (m)

Merlot Veneto IGT 0,25 l **10,8**
trocken, Villa Mura, Italien (m)

Cabernet Sauvignon 0,75 l **45,5**
trocken, Bottega Vinai, Italien (m)

Spöckmeiers Hauswein 0,2 l **9,0**
Rot / Rosé



»UNSERE PAULANER BIERE«

Münchner Hell (a3) 0,5 l **6,4**
Tankbier, naturfrisch 1 l **12,8**
Schnitt **3,9**

Münchner Helle Alkoholfrei (a3) 0,5 l **6,4**

Natur-Radler (a3) 0,5 l **6,4**
1 l **12,8**

Münchner Dunkel (a3) 0,5 l **6,4**
0,3 l **4,5**

Hefe-Weißbier Naturtrüb (a3) 0,5 l **6,4**
0,3 l **4,5**

Hefe-Weißbier Dunkel (a3) 0,5 l **6,4**

Hefe-Weißbier Leicht (a3) 0,5 l **6,4**

Hefe-Weißbier Alkoholfrei (a3) 0,5 l **6,4**

Russ (a3) 0,5 l **6,4**

»PAULANER LIMOS«

PAULANER Spezi 0,5 l **5,3**

PAULANER Spezi Zero 0,5 l **5,3**

PAULANER Limo Orange 0,5 l **5,3**

PAULANER Limo Zitrone 0,5 l **5,3**

»ALKOHOLFREIES«

Tafelwasser 0,5 l **4,5**
1,0 l **8,0**

Bad Brambacher Classic 0,25 l **3,6**
0,75 l **7,2**

Bad Brambacher Naturell 0,25 l **3,5**
0,75 l **7,0**

PAULANER Cola [1, 8] 0,33 l **4,9**

Cola Zero [1, 8] 0,33 l **4,9**

Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon 0,2 l **3,9**

Red Bull 0,25 l **5,0**

Wolfra Orangensaft 0,2 l **3,9**

Wolfra Rhabarberschorle 0,33 l **4,7**

Apfelschorle 0,5 l **5,3**

Johannisbeerschorle 0,5 l **5,3**

Holunderschorle 0,5 l **5,3**





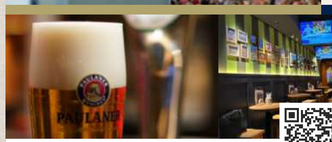




PAULANER FESTZELT

Jetzt **reservieren**
www.paulanerfestzelt.de

Stiftl KG • Sendlinger Str. 24 • 80331 München
+49 89 350 96 66 - 16 • kontakt@paulanerfestzelt.de
folge uns auf und @paulanerfestzelt





PAULANER SPORTSBAR »Zum Stiftl«

Prälat-Zistl-Str. 12 • 80331 München
+49 89 350 96 66 - 18 • @zumstiftl_paulanersportsbar

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 Eierzeugnisse, (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 = Pecannüsse, 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**



SPEISE Karte

Der Spöckmeier
SEIT 1450
MÜNCHNER TRADITIONSWIRTSHAUS AM MARIENPLATZ

www.DER-SPOECKMEIER.de
folge uns auf und @der.spoeckmeier



»VORNEWEG«

Dreierlei Aufstrich VEGGI 14,9
Obazda, Rucola-Frischkäse,
Hummus, Brot und Breze (a1, a2, g, l)

Bayrischer Wurstsalat 14,9
Saure Gurken, rote Zwiebeln,
dazu Brot (a1, a2) [2, 3, 4, 7, 8, 11]
+ Käse (g) +2,0

Spöckmeiers Brotzeitbrettl 23,8
mit Leberwurst, Kochsalami, scharfe
Zipfl, Rohgeräuchertes, Kochschinken,
Leberkäs, Obazda, Bergkäse,
dazu Brot und Breze (a1, a2, g, k) [3, 4, 5, 7, 11]

Kartoffelsuppe VEGGI 9,9
mit Wurzelgemüse, Baguette (i)
+ Speck und Würstl [3, 4, 5, 7, 11] +2,0

Rinderkraftbrühe 9,9
mit Leberspätzle, Grießnockerl
und Gemüsewürfel (c, g, i)

Stiftl's Wollwürstl 18,9
aus der Wirtshaus-Metzgerei mit
Kartoffelstampf oder Kartoffelsalat
und Bratensoße (a1, g, i, k) [3, 4, 7, 11]

Spöckmeiers Rindertartar 25,2
gepickeltes Gemüse,
Meersalzbutter und
geröstetes Hausbrot (a1, g, i, k)

Räucherlachs 17,5
mit gebratenen Kartoffelrösti
Gartenkräutersalat und
Honig-Dill-Senfsoße (c,e,f,i)

Klassischer Salat VEGAN 17,9
mit Radieserl, Tomate, Gurke,
Brezncroutons, Balsamicodressing (a1, k)
+ Pute 7,5
+ Ziegenkäse (g) 7,5
+ Rinderfetzen 11,5

»JEDERZEIT«

Bayrischer Obazda 14,9
mit roten Zwiebeln,
Radieserl und Brezn (a1, a2, g) VEGGI





»JEDERZEIT«

Abgebräunter Leberkäs 14,9
mit Kartoffel-Gurkensalat, Senf,
PAULANER Biersoße (i, k) [3, 4, 7, 8, 11]
+ Spiegelei (c) +3,2

Zwei Paar Wiener Würstl 12,4
mit Kartoffelsalat [4, 7, 11]

Original Münchner Weißwurst
(Bis 13 Uhr) aus der hauseigenen
Metzgerei, süßer Senf, Breze (a1, i, k) [8]
Weißwurst 4,0
Breze 2,6
Portion Krustenbrot/Baguette 1,8

Saures Lüngerl 15,8
mit Serviettenknödel (a1, i, k)

Filet vom Saibling 29,4
Marktgemüse, Petersilienkartoffeln,
Weißweinsoße (a1, i, k)

Lachsfilet Spöckmeiers Art 30,7
in der Pfanne gebraten mit
Rahmspinat, jungen Bratkartoffeln
mit Haut, dazu Zitronenbutter (a1, g, i, k)



»MITTENDRIN«

Filet-Pfandl 28,7
Schweinefilet mit Käsespätzle,
Gartengemüse, Schwammerlsoße (a1, c, g, i)

Bergkäse-Breznknödel VEGGI 20,3
mit Rahmschwammerl und
Wildkräutersalat (a1, c, g)

Rinderlende 37,0
dazu Pommes frites,
und Beilagensalat (a1, g, i, m)
+ Schwammerl-/Pfeffersoße +2,5

Brauhausgulasch vom Rind 28,2
mit Serviettenknödeln und
kleinem Salat (a1, a2, c, g, i, m)

Wiener Schnitzel vom Kalb 28,2
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren (a, c)

Münchner Schweinsbraten 19,8
PAULANER Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel, Speckkrautsalat (a1, i)

Kälberne Fleischpflanzerl 19,8
mit Kartoffel-Gurkensalat,
Bratensoße (a1, c, g, m)



»MITTENDRIN«

Stiftl's Currywurst 15,9
aus der eigenen Wirtshausmetzgerei
mit Pommes Frites (4, 5, 7)

Vegane Currywurst VEGAN 16,9
mit Pommes frites

Pilz „Stroganoff" VEGAN 19,8
vegan, Essiggurke, Basmatireis (g, i, k, f, m)

Stiftl's Würstl-Trio 21,4
Rostbratwurst, Chillikrainer,
Curry-Griller, Specksauerkraut,
Kartoffelstampf (g, i, k) [4, 5, 7]

Hüttn-Burger 23,5
vom Weiderind, Speck, Rösti,
Bergkäse, Tomate, Salat, rauchige
Burgersoße, Pommes frites (a, g)

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

Wildragout 29,9
mit Eierspätzel in Butter geschwenkt,
Preiselbeeren (a1, c, g, i, k, m)

Halbe hintere Schweinshaxe 24,5
mit PAULANER Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und Krautsalat (a1, i)

Brauhaus Cordon Bleu 27,5
vom Schwein,
mit süßem Senf mariniert,
dazu Kartoffel-Gurkensalat (a1, c, i, g, k)

Stiftl's Knödelgröstl VEGGI 16,9
Kartoffel- und Semmelknödel,
Spiegelei, vegetarische Rotweinsoße,
frische Kräuter und kleiner Salat (a1, c, g, k)

Münchner Tellerfleisch 28,5
vom Rind, Wirsinggemüse,
Meerrettichsoße, dazu
gebratene Jungkartoffeln (a1, c, g, k)

»BEILAGEN«

Kleiner Salat 5,7
Pommes frites 6,0
Bratkartoffeln 6,0
Kartoffel-Gurkensalat 5,8





»HINTERHER«

Kaiserschmarrn 18,9
mit Mandeln, Rosinen, Apfelmus
und Zwetschgenröster (a1, c, g, h1, m)

Apfelstrudel 13,9
mit Vanillesoße (a1, c, g) [5, 8]

Lauwarmes Schokoküchlein 13,9
mit flüssigem Kern, Sahne, Vanilleeis (a1, c, g)

Eisknödel (a1, c, g) 13,9
auf Marillenröster, Sahne und Minze

»HEIßES«

Tasse Kaffee 4,2
Haferl Haferl 4,8
Espresso 3,0
Affogato (g) 6,5
Doppelter Espresso 4,9
Latte Macchiato (g) 4,9
Cappuccino (g) 4,5
Tee
Schwarz, Minze, Kamille, Früchte, Grün, Hagebutte





EU-zertifizierte Wirtshausmetzgerei

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