

DIGESTIV

RAMAZOTTI I AVERNA I FERNET	4cl	7,00
BAROCCO BIO AMARO SIZILIEN	4cl	9,00

RUM I WHISKEY I GRAPPA
AUF ANFRAGE

OBSTBRÄNDE

HAUSBRAND	2 cl	5,00
Wachauer Marille aus Baumgarten		

REISETBAUER QUALITÄTSBRÄNDE



Zwetschke	2 cl	14,00
Roter Williams	2 cl	16,00
Vogelbeere	2 cl	24,00
Himbeere	2 cl	22,00
Quitte	2 cl	24,00
Apfelbrand im Eichenfass	2 cl	16,00

ROCHELT TIROLER EDELBRÄNDE



Gravensteiner	2 cl	22,00
Williams Birne	2 cl	28,00
Inntaler	2 cl	28,00
Weichsel	2 cl	28,00
Mirabelle	2 cl	28,00
Wachauer Marille	2 cl	32,00
Waldhimbeere	1 cl	35,00

BACHMEIER
genussfreuden

WWW.BACHMEIER-GENUSSFREUDEN.DE
RESTAURANT | BAR FEINKOST KOCHSCHULE

BACHMEIER GENUSSFREUDEN

Das ist schnörkelloses genießen mit klarem Bezug zu Bayern
und vor allem zu meiner niederbayerischen Heimat.

Ich nehme Sie mit auf eine kulinarische Reise
mit regionalen und frischen Produkten.

Viel Vergnügen

Ihr

ALLE PREISE SIND INKLUSIVPREISE

FÜR INFORMATION ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN KONTAKTIEREN SIE BITTE UNSER
SERVICEPERSONAL

APERITIV

SPRIZZ CAMPARI APEROL Prosecco Sodawasser		9,50
CAMPARI Soda Orange		9,50
NEGRONI Tanqueray Gin Vermouth Rosso Campari		11,00
GIN TONIC Tanqueray Gin Mare Capri		12,00
Tanqueray 10 Beefeater 24 Sipsmith London dry		14,00

PRICKELND

CHAMPAGNER LAURENT PERRIER La Cuvée Champagne Brut		0,15 l	23,50
		0,75 l	109,00
CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ N°7 Domaine J. Laurens La Digne-d'Aval Limoux Frankreich		0,15 l	12,00
		0,75 l	54,00
CRÉMANT DE LIMOUX LES GRAIMENOUS Domaine J. Laurens La Digne-d'Aval Limoux Frankreich		0,15 l	12,00
		0,75 l	54,00
PROSECCO DRUSIAN GUJOT EXTRA DRY Treviso Valdobbiadene Italien		0,15 l	8,00
		0,75 l	39,00

BIER

HACKER HELL vom Fass	0,4 l	5,50
FÜRSTENBERG PILS	0,33 l	5,20
HOPF WEISSBIER	0,33 l	5,20
HACKER HELL Alkoholfrei	0,5 l	5,50



ROTWEINE & ROSÉ GLASWEISE

ZWEIGELT ROSÉ „EDITION BACHMEIER“ Lahnsteig Wachau Österreich	0,15 l	9,50
	0,75 l	42,00
LES AMANDIERS ROSÉ Château de la Liquière Faugères Languedoc Frankreich	0,15 l	11,00
	0,75 l	54,00
SPÄTBURGUNDER VOM KALKSTEIN Weingut Schneider Weil am Rhein Baden Deutschland	0,15 l	11,00
	0,75 l	54,00
MONTEFALCO ROSSO Antonelli Montefalco Umbrien Italien	0,15 l	11,00
	0,75 l	54,00
PISSARES Costers del Priorat Bellmunt Katalonien Spanien	0,15 l	13,00
	0,75 l	59,00
HEIDEBODEN Zweigelt Blaufränkisch Merlot Weingut A & H Nittnaus Burgenland Österreich	0,15 l	13,00
	0,75 l	59,00
VACQUEYRAS Domaine d'Ouréa Adrien Roustan Rhône Frankreich	0,15 l	15,00
	0,75 l	74,00

Weine enthalten Sulfite

FÜR EINE WEITERE AUSWAHL AN FLASCHENWEINEN FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

WEIßWEINE GLASWEISE

GRÜNER VELTLINER	0,15 l	9,50
Steinfeder „Edition BACHMEIER“	0,75 l	45,00
Weingut Lahmsteig Wachau Österreich		
RIESLING, VDP GUTSWEIN	0,15 l	10,00
J.B.S. Schäfer	0,75 l	49,00
Nahe Deutschland		
WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY	0,15 l	10,00
Urmeer Weingut Hofmann	0,75 l	49,00
Appenheim Rheinhessen Deutschland		
SAUVIGNON BLANC	0,15 l	10,00
Le Baron Blanc Touraine	0,75 l	49,00
Loire Frankreich		
MUSCADET LE VERGER	0,15 l	9,50
Muscadet Domaine Luneau – Papin	0,75 l	44,00
La Landreau Frankreich		
GRAUBURGUNDER TROCKEN	0,15 l	10,00
Weingut Dönnhoff	0,75 l	49,00
Nahe Deutschland		
MORILLON MUSCHELKALK	0,15 l	11,00
Tement Gutsabfüllung	0,75 l	54,00
Steiermark Österreich		

Weine enthalten Sulfite

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

SAFTSCHORLEN	0,4 l	4,90
Apfel Johannisbeere Orange		



AQUA MONACO	0,33 l	4,50
Mineralwasser Still Perlend	0,75 l	8,50
AQUA MONACO SODA POPS	0,33 l	4,80
Rhabarber Ingwer Orange Maracuja Gurke Minze		
AQUA MONACO MIXER	0,23 l	4,80
Cola Bitter Lemon Soda Water Tonic Water Ginger Beer		
PAULANER SPEZI	0,33 l	5,50

KAFFEE

ESPRESSO		2,80
	DOPPIO	4,50
ESPRESSO MACCHIATO		2,90
	DOPPIO	4,80
AMERICANO		3,90
CAPPUCCINO		4,80
DALLMAYR INFUSION & TEE		5,50
Zitronenverbene Alpenkräuter Kamille Pfefferminze Earl Grey Darjeeling First Flush		

GENUSSFREUDEN

TAGESSUPPE		9,50
APERIO		11,50
Geröstetes Bauernbrot Olivenöl Kapernsalz Oliven Salami		
WILDKRÄUTERSALAT		9,50
KALT	klein	groß
PRUNIER SARDINEN AUF RÖSTBROT		22,00
Mild oder pikant		
MATJES VON DER CHIEMSEE RENKE	18,00	27,00
Radi Schnittlauch Rote Zwiebel Radieserl		
BUNTE BETESALAT	14,00	21,00
Quinoa Shiso Mit Burrata		24,00
WARM	klein	groß
FLEISCHPFLANZERL	10,00	18,00
Kartoffelsalat Radieserl		
JAKOBSMUSCHELN	18,00	27,00
Aubergine Ofenpaprika Salzzitrone		
TOMATEN – OLIVEN RISOTTO	16,00	24,00
Champagnersauce Mit Pulpo	24,00	32,00

Das ist unsere Standardkarte.

Weitere Gerichte entnehmen Sie bitte
unserem täglich wechselnden Angebot auf der Tafel im Restaurant

HAUPTGERICHTE

PERLHUHNBRUST	42,00
Ragout aus der Keule Waldpilze Polenta	
BRETONISCHER SEETEUFEL	45,00
Bouchotmuscheln geschmorter Fenchel Orange	
SCHMORGERICHT	35,00
Kartoffelpüree Schmor Gemüse Gremolata	

TRANCHES FÜR 2 PERSONEN

HOCHRIPPE VOM BAYERISCHEN RIND	p.P.	55,00
Auf dem Big Green Egg gegrillt Rosmarin Kartoffeln Marktgemüse Sauce Bearnaise		
SEEZUNGE ODER STEINBUTT AUS DEM ATLANTIK	Tagespreis	
Je nach Angebot – bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter		

DESSERT

DREIERLEI PRALINEN	8,00
BASILIKUM SORBET	11,00
Tanquerray Gin	
WHITE RUSSIAN	13,00
Vodka Kahlua Sahne	
GRIEBFLAMMERE	14,00
Birne Schokoladeneis	
KÄSEAUSSWAHL	21,00
Vom Viktualienmarkt	