

## 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	13,00
GIN TONIC Tanqueray	12,00
Tanqueray 10   Beefeater 24 (weitere Gin auf Anfrage)	18,00

## 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		

FÜR EINE WEITERE AUSWAHL AN FLASCHENWEINEN FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

## GENUSSFREUDEN

TAGESSUPPE		9,50
APERIO		11,50
Geröstetes Bauernbrot   Olivenöl   Kapernsalz Oliven   Salami		
WILDKRÄUTERSALAT		9,50
<b>KALT</b>	klein	groß
PRUNIER SARDINEN AUF RÖSTBROT		22,00
Mild oder pikant		
BUNTER BETESALAT	14,00	21,00
Ziegenfrischkäse   Quinoa   Shiso		
<b>WARM</b>	klein	groß
FLEISCHPFLANZERL	12,00	19,00
Kartoffelsalat   Radieserl		
MARINierter KALBSKOPF	18,00	27,00
Tomatenvinaigrette		
RISOTTO		
Nach Tagesangebot		

Das ist unsere Standardkarte.

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

## HAUPTGERICHTE

RINDERLENDEN IN PFEFFERRAHMSAUCE	39,00
Speckbohnen   Herzoginkartoffeln	
KABELJAU	39,00
Nach Tagesangebot	
SCHMORGERICHT	36,00
Kartoffelpüree   Schmorgemüse   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
Tanqueray Gin	
WHITE RUSSIAN	13,00
Vodka   Kahlua   Sahne	
KÄSEAUSSWAHL	21,00
Vom Viktualienmarkt	