

SPRITZ

BALIS SPRITZ

Basilikum // Ingwerlimonade // Weisswein // Soda // 0,20l // 6,50

CAMPARI TOCCO ROSSO

Campari¹ // Minze // Weisswein // Soda // Holundersirup^{1,11} // 0,20l // 6,50

LILLET WILDBERRY

Lillet // Schweppes Russian Wildberry // Waldbeeren // 0,20l // 6,50

APEROL MARACUJA SPRITZ

Aperol¹ // Maracujanektar // Weisswein // Soda // Lime Juice^{1,11} // 0,20l // 6,50

APEROL HOT MONACO

Aperol¹ // Hot Monaco¹³ // Weisswein // Soda // Lime Juice^{1,11} // Rosmarin // Gurke // 0,20l // 6,50

APEROL SPRITZ

Aperol¹ // Weisswein // Soda // Orange // 0,20l // 6,50

HUGO

Holundersirup^{1,11} // Limette // Minze // Weisswein // Soda // 0,20l // 6,50

BRUNO

Pink Grapefruitsaft // Mangosirup^{1,11} // Weisswein // Soda // 0,20l // 6,50

PROSECCO CHAMPAGNER

PROSECCO SPUMANTE DOCG BRUT

Adami // Bosco di Gica // Valdobbiadene // Venetien //
0,10l // 5,00 // 0,75l // 29,00

TAITTINGER BRUT RESERVE // 0,75l // 89,00

TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ // 0,75l // 99,00

V O R S P E I S E N

EDAMAME

Bohnen am Zweig // beliebte Beilage zum Bier // 6,50

TÖRTCHEN VOM ZIEGENKÄSE²⁷(VEGETARISCH)

Waldhonig // Grillgemüse // klein // 7,90 // groß // 12,90

BÜFFELMOZZARELLA AUS SÜDITALIEN (VEGETARISCH)

6,90 // Grillgemüse // 4,00 // Datteltomaten // Rucola // Olivenöl // 4,50

TATAR VOM RIND

für Sie zum selbst anmachen. // Kapern // Sardellen²⁴ // Essigurken // Ketchup // Dijonsenf³⁰ // Zwiebeln // auf Wunsch mit Eigelb²³ // dazu geröstetes Parisienne²¹ // kleine Portion (90 Gr.) // 9,90 // große Portion (160 Gr.) // 16,90 // Wahlweise mit 1cl Weinbrand // 2,50

TATAR VOM WILDWASSERLACHS

für Sie zum selbst anmachen. // Limette // roten Zwiebeln // Sesamöl³¹ // Sojasauce^{21,26} // Ingwer^{2,3} // Koriander // Wasabicreme^{1,2} // geröstetes Parisienne²¹ // kleine Portion (90 Gr.) // 12,90 // große Portion (160 Gr.) // 18,90

B O W L S

QUINOA VEGGIE

Quinoa Tricolore // angemachter Rotkohl // Avocado // Feta // Gurken // Tomatenwürfel // gegrilltem Gemüse // Rucola // Limetten-Sesam Vinaigrette // 9,90

QUINOA CHICKEN

Quinoa Tricolore // gebratene Hühnerbruststreifen (Kalt) // angemachter Rotkohl // Avocado // Mangowürfel // Feta // Gurken // gegrilltem Gemüse // Rucola // Limetten-Sesam Vinaigrette // 11,90

QUINOA MEXICAN CABBAGE

Quinoa Tricolore // angemachter Rotkohl // Avocado // Feta // Orangenfilets // Tomatenwürfel // gebackene Kichererbsen // Gurken // gegrilltes Gemüse // Rucola // Limetten-Sesam Vinaigrette // 10,90

QUINOA POKÉ BOWL

Quinoa Tricolore // geräucherter Lachs // angemachter Rotkohl // Avocado // Feta // Tomatenwürfel // Gurken // gegrilltem Gemüse // Salat // Sesamlimetten Vinaigrette // 11,90

S N A C K S

MARINIERTE MAMMUT-OLIVEN

schwarz und grün // 4,00

PARMESANBROCKEN¹⁷

frisch vom Laib // 5,00

SERRANOSCHINKEN^{2,20}

frisch aufgeschnitten // 6,00

SALATE

SALAT ZIEGENKÄSE // VEGETARISCH

Honig // Rosmarin // Marktsalat // Preiselbeerdressing //

frische Birne // 12,90

SALAT AVOCADO // VEGETARISCH

bunte Blattsalate // Hausdressing // Avocado und Feta²⁷ // 13,90

CAESAR SALAD // VEGETARISCH

knackige Romanaherzen // feinem Caesar-Dressing^{23,30,24,27} // frisch gehobelter

Parmesan²⁷ // geröstete Croûtons²¹ // 9,90 //

3 Scheiben knusprig gegrilltem Speck^{2,20} // 3,00 //

Hähnchenbrust // 5,00

BEILAGENSALAT

Hausdressing^{23,30,27} // klein // 4,00 // groß // 6,50

HAUPTGERICHTE

RAVIOLI^{27,21} // VEGETARISCH

Pecorino²⁷ // Feigen³³ gefüllt //

Datteltomaten // In Rosmarinbutter²⁷ geschwenkt // 11,90

KNUSPRIGES SCHNITZEL

paniert^{21,23} // Schweinelende // Home Fries // 12,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

knusprig gebraten^{21,23} // Bratkartoffeln // Preiselbeeren // 18,90

HAUSGEMACHTE KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL

Bratkartoffeln // Salatbouquet^{23,27,30} // Dijon-Senf // 12,90

KNACKIGES GEMÜSE AUS DEM WOK

roter Thai-Curry-Kokossauce^{26,2,29,24} // Basmatireis // Sesam³¹ // 10,90

dazu Hähnchenbrust // 5,00

dazu zarte Rinderlende // 7,00

BURGER

FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSEBURGER // VEGI // CA. 150 Gr.

Ziegenkäse²⁷ // Tomate // Rucola // Feigensenf^{30,33}

Veganer Rustico Bun²¹ // 9,90

BEYOND // VEGANER BURGER

Avocadocreme // Zwiebeln // Tomate //

Gurken // Rucola // Home Fries // Veganer Rustico Bun // 16,00

BLACK ANGUS BURGER 200 Gr.

saftig medium gegrilltes Angusrind // Salatblatt // Essiggurken // Tomate //

Zwiebeln // Haussauce^{24,30,2} // Sesam Bun^{21,31} // 10,00

BBQ ANGUS BURGER 200 Gr.

saftig medium gegrilltes Angusrind // Salatblatt // Essiggurken // Tomate //

Zwiebeln // BBQ-Sauce^{1,2,4} // Sesam Bun^{1,27,23} // 10,00

BESTELL DIR DAZU:

Süßkartoffel-Pommes // 5,00

Home Fries // 4,00

Grillgemüse // 4,00

kleiner gemischter Salat // 2,50

kleiner Caesar Salad^{23,24,27,30,21} // 2,50

mit Cheddar²⁷ und / oder knusprig gegrilltem Speck^{2,20} // je 1,00

Ziegenkäse // je 2,00

BLACK ANGUS ODER BBQ BURGER 200 Gr. // ALL IN

saftig medium gegrilltes Angusrind // Salatblatt // Essiggurken // Tomate

Zwiebeln // Cheddar^{1,2,27} // Speck // im Sesam^{21,31} // dazu reichen wir Home Fries

// 14,90

Süßkartoffel-Pommes // Aufpreis 1,00

Bun's: Sesam^{21,31} // Brioche^{1,27,23} // Veganes Sesam-Brioche Brötchen²¹

V O M G R I L L

TAGLIATA CA. 120 Gr.

rosa gebratene Tranchen // Nebraska Hüftsteak // Rucolasalat
Balsamicodressing // frisch gehobelter Parmesan²⁷ // 15,90

LACHSFILETSTEAK CA. 180 Gr.²⁴

auf der Haut // kross gebratenes Filet // Wildwasserlachs // 16,90

NEBRASKA HÜFTSTEAK CA. 250 Gr.

Nebraska Beef ist der Inbegriff für zartes // saftiges Fleisch // dass seinen
hervorragenden Geschmack der ausgeprägten
Marmorierung verdankt // 19,90

BESTELL DIR DAZU:

Home Fries // Bratkartoffeln // 4,00

Grillgemüse // Knoblauchparisienne^{21,27} // 4,00

Caesar Salad^{21,23,24,27,30} // 4,00

Beilagensalat mit Hausdressing^{23,30,27} // 4,00

Süßkartoffel-Pommes // 5,00

DAS ESSEN IST EINES
DER VIER ZWECKE DES DASEINS!
WELCHES DIE ANDEREN DREI SIND,
DARAUF BIN ICH NOCH NICHT GEKOMMEN.

Charles de Secondat, Baron de la Brède et de Montesquieu

H A U S G E M A C H T E D E S S E R T S

AMERICAN CHEESECAKE^{21,23,27}

Früchte der Saison // 4,50

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern^{21,23,27,28} //

Beeren³² // Vanilleeis^{9,27} // 6,00

FRISCHER KAISERSCHMARRN^{21,23,27}

Mandeln // Rosinen // in Rum flambiert // Afelkompott //

klein // 7,90 // groß // 12,90

ALLEM KANN ICH WIDERSTEHEN, NUR
DER VERSUCHUNG NICHT

Oscar Wilde



SCHWABINGER
WASSERMANN

RESTAURANT // BAR // TERRASSE



Weihnachtsfeier,
Firmen- und Familienfeier,
Geburtstagsfeier –
schon daran gedacht ?

Herzogstraße 82
80796 München
Tel: 32388020

info@schwabinger-wassermann.de
www.schwabinger-wassermann.de

besuchen sie uns auch im

DAS NEUHAUSEN
MÜNCHNER TISCHGESELLSCHAFT



Weihnachtsfeier,
Firmen- und Familienfeier,
Geburtstagsfeier –
schon daran gedacht?

Blutenburgstraße 106
80636 München
Tel: 18975570
info@dasneuhausen.de
www.dasneuhausen.de

kenntlichmachung von zusatzstoffen in speise- und getränkekarten

1	mit Farbstoff	20	Nitritpökelsalz
2	mit Konservierungsstoff oder konserviert	21	Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, etc.)
3	mit Antioxidationsmittel	22	Krebstiere
4	mit Geschmacksverstärker	23	Eier
5	geschwefelt	24	Fische
6	geschwärzt	25	Erdnüsse
7	gewachst	26	Soja
8	mit Phosphat	27	Milch und Milchprodukte (einschließlich laktosehaltiger Produkte)
9	mit Süßungsmittel	28	Hülsenfrüchte (z.B. Walnüsse, Erdnüsse, Mandel, etc.)
10	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	29	Sellerie
11	Erfrischungsgetränk mit Geschmack	30	Senf
12	mit Fettglasur	31	Sesamsamen
13	chininhaltig	32	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzen- tration von mehr als 10mg/kg oder mehr als 10ml/Liter
14	koffeinhaltige Limonade	33	Lupinen (z.B. Erbsen, Erdnüsse, etc.)
15	Nährwertangabe je 100g	34	Weichtiere
16	Lachsesatz		
17	taurinhaltig		
18	koffeinhaltig		
19	Phosphat (E 450 und E 451)		

Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich in Euro.