

**PAULANER
NOCKHERBERG**



...GLÜCK UND UNGLÜCK, LEICHTIGKEIT UND SCHWERE - KOEXISTIEREN, VERSCHRÄNKEN UND BEDINGEN SICH.

Mit ihrer Fotoreihe LONESOME ASTRONAUT befasst sich Nicole Giesa seit Ende 2021 mit den Paradoxien des modernen Lebens im Alltag: Einsamkeit und Entfremdung in einer zunehmend vernetzten Welt. Der anonyme Astronaut als Metapher für die menschliche Erfahrung in einer Zeit, in der echte zwischenmenschliche Beziehungen oft hinter Bildschirmen und virtuellen Interaktionen zurücktreten.

Nicole Giesa lebt u.a. 20 Jahre lang in Berlin, bevor sie Ende 2019 nach München zieht. Seitdem visualisiert sie mit ihren ikonischen Fotoreihen ihre Eindrücke des alltäglichen Lebens und der Gesellschaft auf einzigartige Art und Weise. Noch im Spätsommer 2020 ist ihre erste Einzelausstellung LOST BUT FOUND IN MUC in einer Münchner Galerie zu sehen. Im April 2022 werden die beiden Fotoreihen WANDERLAMPE WANDA und PANDEMICLIFE in der Glyptothek in einer Sonderausstellung präsentiert. Im Oktober 2022 zählt ihr LONESOME ASTRONAUT bei einem Photofestival in Venedig zu den Besucherlieblingen, bevor er in einer Galerie im Münchner Kunstareal zu sehen ist. Anschliessend werden ausgewählte Werke im Rahmen von Artbox-Gruppenausstellungen in Palma de Mallorca, zur Art Basel Miami (USA) und bei der Swiss Art Expo in Zürich gezeigt. Im März/April 2024 präsentiert das Künstlerhaus am Lenbachplatz über 60 ihrer Werke aus den Reihen WANDERLAMPE WANDA und LONESOME ASTRONAUT unter dem Titel TO THE MOON AND BACK. Im September 2024 folgt eine Ausstellung in der Barlach Halle K in Hamburg, kuratiert von Elvie Barlach.

Seit Juli 2024 und noch bis März 2025 bildet Giesas Astronaut den Abschluss der großen Gruppenausstellung „Metaphor to Metamorphosis“ in der König Galerie im Bergson Kunstkraftwerk in Aubing.

Nicole Giesas Fotoarbeiten sind in renommierten Privatsammlungen vertreten. Zu finden sind ihre Arbeiten außerdem im Hotel Du Cap-Eden-Roc in Südfrankreich und bei uns im Paulaner am Nockherberg.

Herzlich Willkommen...



...im neuen Jahr 2025! In München, der pulsierenden Metropole im Herzen Bayerns, begrüßen wir mit Freude und Zuversicht die kommenden 365 Tage. Das neue Jahr ist eine Zeit des Neuanfangs, der Hoffnung und der Möglichkeiten. Lassen Sie uns mit Vorfreude in die Zukunft blicken. Ob bei festlichen Veranstaltungen, gemütlichen Zusammenkünften oder inspirierenden Momenten - wir wünschen Ihnen ein Jahr voller Glück, Gesundheit und unvergesslicher Erlebnisse. Möge 2025 für Sie ein Jahr des Wachstums und der positiven Veränderungen werden!

PROST AUF EIN FANTASTISCHES NEUES JAHR IN MÜNCHEN!

Ihr Team vom Nockherberg



BROTZEITEN

OHNE SCHNICK UND SCHNACK

HAUSEGEMACHTER GIESINGER „O'GMACHTER“

Rote Zwiebeln / Radieserl / Schnittlauch / Hausbrot oder Breze

€ 12.-

SAUBER AUFG'STRICHEN - VERSCHIEDENE AUFSTRICHE

„O'gmachter“ / hausgemachter Hummus von **Bio-Ackerbohnen**, steirischen Bio-Käferbohnen und **Bio-Kichererbsen** / sauscharfer Peperoni-Frischkäse / Wurzelwerk-Frischkäse / dazu Brot oder Breze

€ 12.-

HOT DOG „BOSNA“ MEETS

CURRYWURST^{2, 3, 15}

Pommes Frites / kleiner Salat

€ 18.-

Unser Brettl

„G'SCHEIT DERBLECKT“

HEIMATLICH-REGIONALES BROTZEIT- UND TAPASBRETT

Hausgemachter Hummus / Fenchelsalami¹⁵ / Schweinekrustenbraten / Waldorfsalat / **marinierter bayerischer Bio-Tofu** / Südtiroler Speck² g.g.A. vom Speckladele Schenner / Giesinger „O'gmachter“ / Peperoni-Frischkäse / Basilikumfrischkäse / Sarntaler Kaminwurzn^{2, 3, 4} / Bauernbrot und vui mehr

€ 32.-
für 2-3 Pers.

BREZE € 1,50



SUPPEN

WARM UM'S HERZ

PFANNKUCHENSUPPE

Pfannkuchenstreifen / **Griesnockerl** / Gemüse

€ 8.-

BAYERISCHE KARTOFFELSUPPE

Gebratene Salvatorzipfel^{2, 3, 4} / Croûtons / Kräuter

€ 10.-

SALATE

FRISCH UND KNACKIG

	KLEIN	GROSS
SALAT BACKHENDL Backendl von der Maishendlbrust mit Kürbiskernkruste / Tomaten / Gurken / Radieserl / Sauerrahmdip	€ 17.-	€ 22.-
CAESAR SALAT Knuspriger Speck ^{2,3,15} / Tomate / Croûtons / Parmesan	€ 16.-	€ 21.-
FENCHEL-FREUND Marinierter Fenchel-Rucolasalat / frische Birnen / gebeizte Lachsforelle / gebackener Fenchel / Kurkuma-Currydressing	€ 17.-	€ 23.-

VEGGI

HAUSGEMACHTE GNOCCHI VON DER **BIO-BETE** € 22.-
Bayerische Bio-Mohnbutter / karamellierte Walnüsse / Spinatpesto /
Taleggio-Schaum / geschmorte Tomaten

GEGRILLTES STEAK VOM **BIO HOKKAIDO-KÜRBIS** € 23.-
zweierlei Süßkartoffeln (Pommes und Püree) / Sauerrahm-Kräuterdip /
Babyspinat-Salat

TIKKA MASALA € 23.-
Marinierter **bayerischer Bio-Tofu** / Basmatireis / Sesam-Babyspinat

Genießen Sie und helfen Sie gleichzeitig herzkranken Kindern. Für jedes verkaufte
Herzgericht spenden wir € 1.- an die Stiftung KinderHerz. Setzen Sie sich mit uns ein.
Herzlichen Dank!

 **AKTIV** für den
KinderHerz-Zukunftsfonds
Schäfer Shop



FISCH

GANZ FRISCH

FISH AND CHIPS VOM KABELJAU - KLASSIKER - € 26.-
Pommes Frites / Sauerrahmdip /
Thaisalat

LANGSAM NIEDRIG GESCHMORT
POCHIERTES LACHSFILET „CAFÉ DE PARIS“ € 26.-
Lauchfondue / Bayerischer Beurre Blanc /
Kartoffelpüree von der Bio Bayern-Kartoffel

AUS DER FISCHZUCHT STIER IN DER OBERPFALZ:
CONFIERTES SAIBLINGSFILET € 34.-
Wiesnkräuterkruste / **Püree von der Bio-Kartoffel** / Shiitake-Sesamspinat

WILD

REHSCHÄUFELE € 32.-
mit Quitten und grünem Isar-Wacholder geschmort /
hausgemachte Bio Topfen-Mohnspätzle / kaltgerührte Preiselbeeren

LANGSAM NIEDRIG GESCHMORT
„OSSOBUCCO“ VOM BAYERISCHEN HIRSCH € 34.-
Latschenkiefer-Topinamburrisotto / Topinamburchips
hausgemachtes Zirben-Birnenkonfit



JOSPER - GRILL

AB 15 UHR
SONN- UND FEIERTAGS
AB 12 UHR

DAS HERZSTÜCK UNSERER KÜCHE

HOLZGRILLOFEN XAVER

Seine hohe Arbeitstemperatur ermöglicht es, die Lebensmittel zu grillen und zu braten. „Xaver“ verleiht den Speisen einen einzigartigen aromatischen Edelholzrauch-Geschmack. Zartheit und unvergleichlicher Geschmack sind garantiert. Der Grillofen ist 35% schneller als ein Grill. Das Gerät verbraucht 40% weniger Kohle. Die Lebensmittel trocknen nicht aus und verbrennen nicht.

WINTERLICHER GRILLGENUSS FÜR 2-3 PERSONEN

COWBOY STEAK VOM HEIMISCHEN RIND

1000 - 1200 GR. ROHGEWICHT, GEREIFT

Auberginen-Tomatenragout mit Baharat / Pommes Frites / geschmorte Portwein-Schalotten

€ 135.-

STEAK-FRITES „CAFÉ DE PARIS“

Entrecôte vom Simmentaler Rind / Pommes Frites / Peperonata / „Café de Paris“-Butter

€ 32.-

PULLED PORK BURGER

Knusprige Speckflakes / hausgemachtes Brioche / Cole Slaw / gebackene Zwiebelringe / hausgemachte Jalapenocreme / Pommes Frites

€ 21.-

KEBAP VOM LANDHENDL-FILET

geröstete Baharat-Aubergine / Joghurt dip / Pitabrot

€ 21.-

KLASSIKER

VOM REGIONALEN SCHWEIN

KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN

Zweierlei Knödel^(2,5) / Bratenjus / Wurzelwerk

dazu SPECK-KRAUTSALAT^(2, 3, 7)

€ 16,50

€ 3,50

VOM REGIONALEN SCHWEIN

MÜNCHNER SCHNITZEL

mit Meerrettich und süßem Senf mariniert / Brezen-Weißbrotkruste / hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

€ 26,00

DER KLASSIKER VOM KALB

WIENER SCHNITZEL

Bio-Bratkartoffeln mit Speckgröstl / kaltgerührte Preiselbeeren

€ 32,90

68°/36H

BÖFFLAMOTT

kleine Kartoffelknödel / Apfelblaukraut

€ 28,00

IN BURGUNDER GESCHMORT

„BOEUF BOURGUIGNON“ AUS DER WADE

glasierte Zwiebeln / Champignons / gebratener Speck^{2,3} / hausgemachtes

Bio-Püree von der Kartoffel „Otolia“ / glasierte Petersilienwurzel und Lauchzwiebel

€ 32,00

EIN KLASSIKER AUS DEM „HEIDILAND“

ÄLPLERMAGRONEN

Makkaroni / Kartoffeln / knuspriger Hüttenspeck^{2,3} / viel Schweizer Käse / Apfelmus dazu Kopfsalatherzen mit Radieserl / Schnittlauchvinaigrette

€ 24,00

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DAS

SCHNITZEL

Worin brät man ein Schnitzel?

Wie geht die perfekte Panade?

Welche Beilagen passen dazu?



Wiener Schnitzel - perfekter Genuss mit Tradition / freizeit / Doku / BR

Die Sendung mit dem Schmidt Max.



DESSERTS

SÜSSE VERSUCHUNG

ESPRESSO AFFOGATO

Bio-Espresso ⁽⁹⁾ „Seventh“ von Merchant & Friends /
rahmiges Bio-Eis Vanille-Madagaskar von Del Fiore

€ 6,50

VON UNSEREM PÂTISSIER FRANZ:

CRÈME BRÛLÉE VON SÜDTIROLER ZIRBENKIEFER
UND RAHMJOGHURT
mit fruchtigem Beerensorbet

€ 10,00

DREI HASELNÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL

Haselnuss-Nougat-Schokoladenmousse / Quitten-Williamsbirnenconfit /
dazu hausgemachtes Sauerrahm-Latschenkieferrahmeis

€ 11,00



UNSER KAISERSCHMARRN WIRD MIT VIEL LIEBE FRISCH
FÜR SIE ZUBEREITET, GENAU SO, WIE ZU OMAS ZEITEN.

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCHE
ZUTATEN AUS DER REGION, U.A. BIO BAYERN-MEHL AUS
DER WOLFMÜHLE IN FORSTINNING, BIO BAYERN-MILCH
VON UNSER LAND UND BIO-BAYERN EIER.

DAUERT CA. 20 MIN.

FRISCH UND KAREMELLISIERT
KAISERSCHMARRN

€ 15,50

BEILAGEN: Apfelmus / Zwetschgenröster / auf Wunsch mit eingelegten Rosinen



REUSE
RETURN
REPEAT

SIE MÖCHTEN DEN GENUSS VOM
NOCKHERBERG MITNEHMEN?
WIR HABEN DIE ROBUSTE MEHR-
WEGSCHALE VON REBOWL:

100 % AUSLAUFSICHER

HÄLT WARM, IST
MIKROWELLENTAUGLICH

REUSE
RETURN
REPEAT

KEIN MÜLL, BPA FREI,
RECYCLEBAR

FUNKTIONIERT KINDERLEICHT:

€ 5 PFAND, MITNEHMEN,
€ 5 PFAND ZURÜCK, EGAL WO,
KEINE REGISTRIERUNG,
KEIN AUFWAND

HAUSGEBRAUT

VON UNSEREN BRAUMEISTERN
ULI SCHINDLER UND OSKAR BENKERT

HELLES UNFILTRIERT ^(A3)				
NOCKHERBERGER	0,25L	€ 3,20	0,5L	€ 5,90
Untergärig, 12,3% Stammwürze, 5,4% Alkoholgehalt				
RADLER NATURTRÜB ^(A3)				
MIT NOCKHERBERGER HELL			0,5L	€ 5,90
DUNKLES UNFILTRIERT ^(A3)				
BARNABAS	0,25L	€ 3,40	0,5L	€ 6,20
Untergärig, 13,5% Stammwürze, 5,7% Alkoholgehalt				

UNSER ANGEBOT AN SAISONBIEREN
AUF DEN TISCHEN FINDEN SIE INFORMATIONEN ÜBER DIE AKTUELLEN SAISONBIERE, DIE VON UNSEREN BRAUMEISTERN MIT VIEL LIEBE HIER VOR ORT FÜR SIE GEBRAUT WERDEN.

ZUM PROBIEREN

UNSERE HAUSGEBRAUTEN BIERE IN
PROBIERGRÖSSE. SORTEN FREI WÄHLBAR.

FÜNFER	BRETT	€ 8,00
ZEHNER	BRETT	€ 16,00

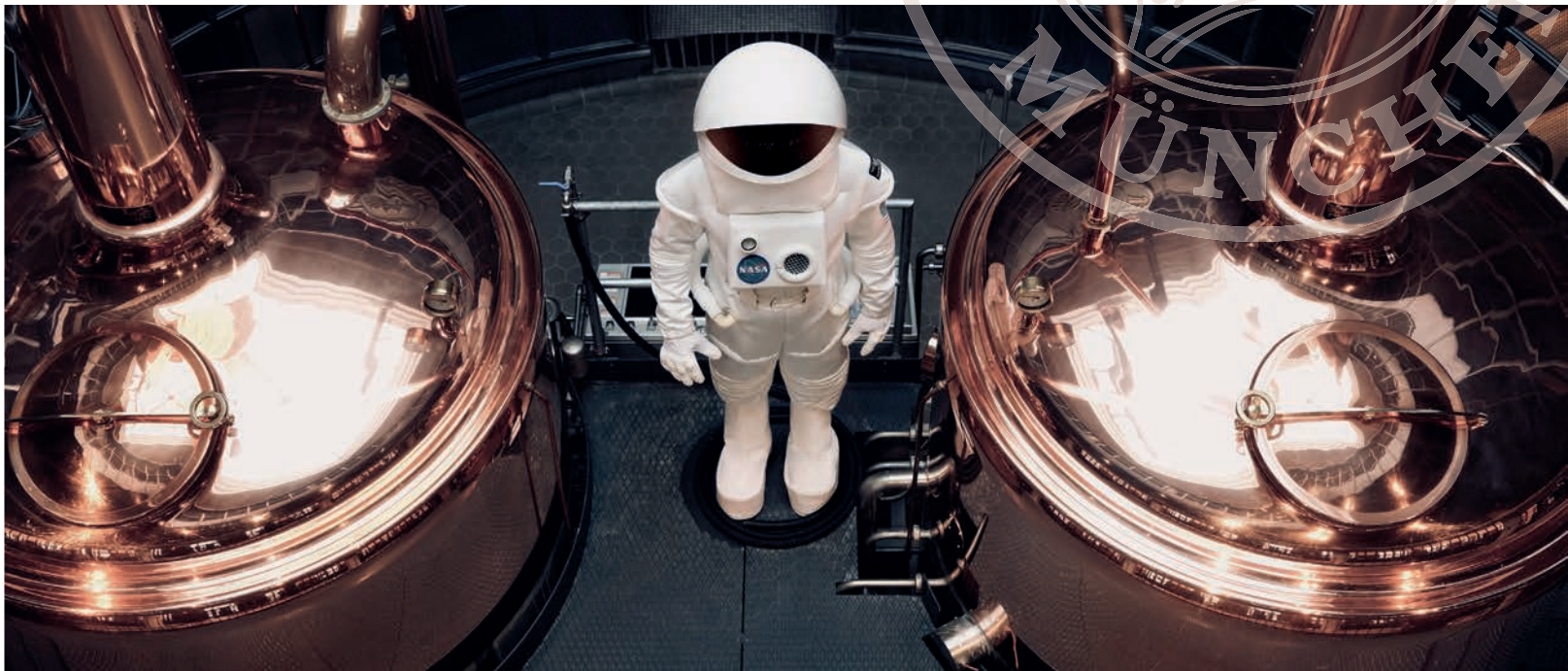
AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR



PAULANER BIERE

PAULANER MÜNCHNER HELL ^(A3)	0,5L	€ 5,90
PAULANER MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI ^(A3)	0,5L	€ 5,90
PAULANER NATUR RADLER ALKOHOLFREI ^(A3)	0,5L	€ 5,90
PAULANER HEFE-WEISSBIER ^(A1, A3)	0,5L	€ 6,20
PAULANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL ^(A1, A3)	0,5L	€ 6,20
PAULANER LEICHTE WEISSE ^(A1, A3)	0,5L	€ 6,20
PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI ^(A1, A3)	0,5L	€ 6,20
RUSS' MIT PAULANER WEISSBIER ^(A1, A3)	0,5L	€ 6,20
PAULANER WEISSBIER-ZITRONE ALKOHOLFREI ^(A1, A3)	0,5L	€ 6,20
PAULANER SALVATOR ^(A3)	0,5L	€ 6,50
HACKER PSCHORR MÜNCHNER HELL ^(A3)	BÜGEL FLASCHE 0,33L	€ 4,80
FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER ^(A3)	0,33L	€ 4,80

TASTING



GETRÄNKE

PAULANER SPEZI ^(1, 2, 3, 9)	0,4L	€ 4,90
PAULANER SPEZI ZERO ^(1, 2, 3, 9, 11, 12)	0,5L	€ 4,90
PAULANER LIMO ORANGE ^(1, 2, 3, 9)	0,33L	€ 4,00
COCA COLA ^(1, 3, 9)	0,2L	€ 3,90
COCA COLA ZERO ^(1, 3, 9, 11, 12)	0,2L	€ 3,90
AQUA MONACO TONIC/GINGER/LEMON ^(1, 3, 10)	0,25L	€ 4,00
TAFELWASSER	0,25L	€ 2,50
TAFELWASSER	0,5L	€ 4,00
TAFELWASSER	0,75L	€ 6,00
ADELHOLZENER CLASSIC/NATURELL	0,5L	€ 5,50
ADELHOLZENER CLASSIC/NATURELL	0,75L	€ 8,50

BIO-NATURSAFTSCHORLEN	0,4L	€ 4,90
APFEL NATURTRÜB		
APFEL MANGO		
APFEL JOHANNISBEERE		
BAYERISCHER RHABARBER TRUNK		



NATÜRLICHE BIO-LIMONADEN	0,33L	€ 4,50
MARILLE -ZITRONE		
SAUERKIRSCH-ZITRONE		
HIMBEERE		
MANGO-ORANGE		

echt **BAYERN**

CHAMPUS & CO

PROSECCO
MASCHIO DEI CAVALIERI⁽⁵⁾
0,75L € 45,00

LUI NYMPHENBURG SEKT
EXTRA TROCKEN⁽⁵⁾ 0,75L € 42,00

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ⁽⁵⁾
0,75L € 45,00

CHAMPAGNER

GOSSET BRÛT⁽⁵⁾
0,75L € 90,00

GOSSET ROSÉ⁽⁵⁾
0,75L € 110,00

RUINART ROSÉ⁽⁵⁾/BLANC DE BLANCS⁽⁵⁾
0,75L € 170,00

RUINART BRÛT⁽⁵⁾
0,75L € 140,00

CHAMPAGNER

LAURENT PERRIER BRÛT⁽⁵⁾
1,50L € 240,00

BOLLINGER BRÛT⁽⁵⁾
0,75L € 140,00

BOLLINGER BRÛT⁽⁵⁾
1,50L € 300,00

APEROL SPRITZ⁽⁵⁾
0,3L € 8,90

SPRITZ DER SAISON⁽⁵⁾
BITTE SERVICE FRAGEN
0,3L € 8,90

CAMPARI TONIC SPRITZ⁽⁵⁾
0,3L € 8,90

APERITIFS

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

GG SCHLOSSBERG	FRANZ KELLER/BADEN	€ 100.-
GG BIENENBERG	BERNHARD HUBER/BADEN	€ 120.-
EICHBERG SPÄTBURGUNDER GG	FRANZ KELLER/BADEN	€ 85.-
2014 MIMUS SPÄTBURGUNDER	WEINGUT DR. HEGRER/BADEN	€ 48.-

ÖSTERREICH / SCHWEIZ

MARKOWITSCH M1	WEINGUT MARKOWITSCH/CARNUNTUM	€ 150.-
CUVÉE ROYAL(M,CAB,ZG)	WEINGUT GRUBER/WEINVIERTEL AUT	€ 48.-
PINOT NOIR	GANTENBEIN/GRAUBÜNDEN CH	€ 230.-
BLAUER ZWEIFELT LAUSCHEN	EWALD GRUBER/WEINWIERTEL	€ 34.-
BATONNAGE	WILD BOYS CLUB OF BATONNAGE/BURGENLAND	€ 190.-
ST.LAURENT	WEINGUT REINISCH/THEMENREGION	€ 35.-
LUTZMANNSBURG BLAUFRÄNKISCH	GUT MORIC/BURGENLAND	€ 140.-

ITALIEN

LE VOLTE	ORNELLAIA /TOSKANA	€ 58.-
MASSETO	MASSETO-ORNELLAIA /TOSKANA	€ 950.-
ROSSO DI MONTALCINO	CASANOVA DI NERI/TOSKANA	€ 48.-
GUIDALBERTO	TENUTA SAN GUIDO/TOSKANA	€ 85.-
CHIANTI CLASSICO DOCG	CASA BRANCAIA/TOSKANA	€ 45.-
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	CASA BRANCAIA/TOSKANA	€ 85.-
2017 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA	CAPARZO/TOSKANA	€ 100.-
2016 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	POGGIO ANTICO/TOSKANA	€ 115.-
2015 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA	POGGIO ANTICO/TOSK.	€ 160.-

2021 TIGNANELLO TOSCANA IGT	MARCHESI ANTINORI/TOSKANA	€ 185.-
2020 BAROLO ALBE G.D.	VAJRA/PIEMONTE	€ 85.-

VINUM TOP 100

WEINKARTE FLASCHENWEINE ROT

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

SPANIEN

GRAN RESERVA 2012	BODEGA REMELLURI/RIOJA	€ 65.-
ARTAZU	BODEGA SANTA CRUZ DE ARTAZU/NAVARRA	€ 58.-
CONTINO	VINEDOS DES CONTINO/RIOJA	€ 120.-
4KILOS 2018	4 KILOS/MALLORCA	€ 85.-

FRANKREICH

2016 PETITE LAURENCE	CHÂTEAU LAURENCE/BORDEAUX	€ 32.-
2015 5ÈME CRU	CHÂTEAU PONTET-CANET/PAUILLAC	€ 200.-
BOURGOGNE CÔTE D'OR	MÉO-CAMUZET/BURGUND	€ 75.-
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU	MÉO-CAMUZET/BURGUND	€ 380.-
CHÂTEAU LYNCH-BAGES 1988	PAUILLAC/BORDEAUX	€ 280.-
CHÂTEAU CERTAN DE MAY 1982 (98PP)	POMEROL/BORDEAUX	€ 580.-

RULLY 1ER CRU LES CHAMPS	DOMAINE VILLAINÉ/BURGUND	€ 98.-
ROMANÉE-CONTI		

OFFENER ROTER

UNO PRIMITIVO DI MANDUARIA	MASS. LA VOLPE/APULIA, ITA (0,2L)	€ 10.-
ST.LAURENT	WEINGUT REINISCH/THEMENREGION, AUT	€ 10.-

- GEHEIMTIPP-

PETITE LAURENCE ROUGE 2016	CHÂT. LAURENCE BORDEAUX (0,2L)	€ 9.-
----------------------------	--------------------------------	-------

WEISSWEIN

WEISS- UND GRAUBURGUNDER

PINOT BIANCO „VORBERG“	KELLEREI TERLAN/ SÜDTIROL ITA	€ 75.-
CLASS A GRAUBURGUNDER	NEVERLAND/RHEINHESSEN D	€ 38.-
PINOT GRIGIO/GRIS	WEINGUT KORNELL /SÜDTIROL ITA	€ 38.-

GRÜNER VELTLINER

RIED KREUTLES SMARAGD	WEINGUT KNOLL/WACHAU AUT	€ 65.-
ALTE REBEN	WEINGUT MARKOWITSCH/CARNUNTUM AUT	€ 38.-
DER OTT	WEINGUT BERNHARD OTT/WAGRAM AUT	€ 58.-
RIED KELLERBERG	FX PICHLER/WACHAU AUT	€ 120.-
LOIBENBERG	FX PICHLER/WACHAU AUT	€ 100.-
GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERASSEN	PICHLER/WACHAU AUT	€ 75.-

SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC 500	VON WINNING/PFALZ D	€ 75.-
VOM WINZER DES JAHRES (GAULT MILLAU)		
FLORIAN BRIGL, WEINGUT KORNELL:		
OBERBERG	WEINGUT KORNELL/SÜDTIROL ITA	€ 65.-
SB SCHLOSS GREIFENSTEIN	WEINGUT KORNELL/SÜDTIROL ITA	€ 30.-

WEINKARTE FLASCHENWEINE WEISS

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

RIESLING

ROTHENBERG GG	GUT HERMANNSSBERG/NAHE D	€ 70.-
SCHARZHOFBERGER GG	REICHSGRAF VON KESSELSTATT/MOSEL D	€ 65.-
VON WINNING GROSSES GEWÄCHS	WEINGUT V. WINNING/PFALZ D	€ 85.-
FELSENBERG GG	GUT HERMANNSSBERG/NAHE D	€ 110.-
KIEDRICH GRÄFENBERG GG	WEINGUT R. WEIL/RHEINGAU D	€ 95.-
2018 HUBACKER GG	WEINGUT KELLER/RHEINHESSEN D	€ 250.-
2018 KIRCHSPIEL	WEINGUT KELLER/RHEINHESSEN D	€ 260.-

MAGNUM (1,5L):		
SCHARZHOFBERGER GG	REICHSGRAF KESSELSTATT/MOSEL D	€ 150.-

CHARDONNAY

RIED PÖSSNITZBERG ALTE REBEN	ERWIN SABATHI/STEIERMARK AUT	€ 115.-
TO	WEINGUT VELICH/BURGENLAND AUT	€ 48.-
GRAND SELECT	WEINGUT WIENINGER/WIEN AUT	€ 98.-
CHARDONNAY GUMPOLDSKIRCHEN	REINISCH/THEMENREGION AUT	€ 35.-

BOUZERON	DOMAINE DE VILLAINÉ/BURGUND F	€ 68.-
RULLY „RABOURCE“ 1ER CRU	DOMAINE VILLAINÉ/BURGUND F	€ 98.-
ROMANÉE-CONTI		

OFFENER WEISSER

ORO BLU	WEINGUT MALAVASI / GARDA, ITA (0,2L)	€ 8.-
GRÜNER VELTLINER	MARKOWITSCH / CARNUNTUM AUT (0,2L)	€ 9.-
BESTES FASS CHARDONNAY S	WEINHAUS BÜCHNER / PFALZ (0,2L)	€ 9.-

BAYRISCHER WEIN

WILD WILD WHITE	WEINGUT WEIGAND /FRANKEN	€ 34.-
WEISSBURGUNDER	WEINGUT OLINGER/FRANKEN	€ 34.-
ALTE REBEN SYLVANER	WEINGUT OLINGER/FRANKEN	€ 38.-
SILVANER GG	RAINER SAUER /FRANKEN	€ 65.-
ES IST WIE ES IST	HORST SAUER /FRANKEN	€ 120.-

WEINSCHORLE		
ROT, ROSÉ ODER WEISS	(0,50L)	€ 8,50
	(0,25L)	€ 5,00

FLASCHENWEINE ROSÉ

SUMMER IN A BOTTLE	WÖLFFER ESTATE/LONG ISLAND USA	€58.-
PINOT ROSÉ	WEINGUT GATTINGER/ WACHAU AUT	€35.-
WHISPERING ANGEL	CAVES D'ESCLANS/PROVENCE FRA	€49.-
CHÂTEAU GALOUPET	CRU CLASSE/PROVENCE FRA	€75.-

OFFENER ROSÉ

SON AMARET ROSADO⁽⁵⁾	(0,2L)	€ 10.-
SYRAH/TEMPRANILLO, SON AMARET – MALLORCA, ESP		



HEISSE GETRÄNKE

HAFERL BIO-KAFFEE	€ 4,00
BIO-MILCHKAFFEE^(G)	€ 4,50
BIO-LATTE MACCHIATO^(G)	€ 4,50
BIO-CAPPUCCINO^(G)	€ 3,90
BIO-ESPRESSO / BIO-ESPRESSO MACCHIATO^(G)	€ 2,50 / € 2,80
DOPPELTER BIO-ESPRESSO	€ 4,50
HAFERL BIO-TEE (VERSCHIEDENE SORTEN VON DALLMAYR)	€ 4,00

SCHNAPS

JÄGERMEISTER/
RAMAZZOTTI
4CL € 6,00

HOLZFASS ENZIAN
2CL € 5,00

PSENNER SÜDTIROL
WILIAMSBIERNE/OBSTLER/MARILLE/
HASELNUSS^(H)
2CL € 4,00 4CL € 7,00

WHISKEY

SLYRS WHISKEY
BAVARIAN SINGLE MALT
2CL € 5,00

SLYRS WHISKEY, 12 JAHRE
BAVARIAN SINGLE MALT
2CL € 8,00

GIN

B8B
TONIC DRY GIN,
MIT HIMBEERNOTE (44%)
4CL € 15,00

HANDCRAFTED AUS
MÜNCHEN

VON HAUSBRENNER
WERNER PSENNER
SÜDTIROL
GOLD WILIAMSBIERNE, KAISERJÄGER
OBSTLER HOLZGELAGERT, GOLD-
MARILLE, WALDHIMBEERGEIST,
GRAVENSTEINER APFEL RISERVA,
ERDBEERTRAUBE
2CL € 5,00
4CL € 9,00

EDEL-
BRÄNDE

OBSTLER, MARILLE, BIRNE,
HASELNUSS^(H)
0,1L IN DER FLASCHE € 19,00

UNSER ANSPRUCH IST, WANN IMMER MÖGLICH,
REGIONALE ZUTATEN IN BIO-QUALITÄT FÜR SIE ZU
VERARBEITEN. DAS SIEGEL **BIO-BAYERN** UMFASST
PRODUKTE, DIE GENAU DEM QUALITÄTSANSPRUCH
ENTSPRECHEN. FOLGENDE ZUTATEN KÖNNEN WIR
BEREITS IN BIO-BAYERN QUALITÄT ANBIETEN:

APFELSAFT NATURTRÜB - NATÜRLICH BAYERN
EIER - ENGL EIER UND SEEPOINTERHOF
MEHL - WOLFMÜHLE
MILCH - UNSER LAND
MOHN - BIO-HOF LEX
TOFU - BIO-HOF ANGERMAIER



DIESE WEITEREN BIO-ZERTIFIZIERTEN LEBENS-
MITTEL VERARBEITEN WIR IN UNSEREN SPEISEN:

KAFFEE - MERCHANT & FRIENDS
KICHERERBSEN - DIVERSE ANBIETER
LIMONADEN - ECHT BAYERN
VANILLEEIS - DEL FIORI
WEINE DIVERS - SIEHE BESCHREIBUNG



FOLGENDE PRODUKTE SIND ZUDEM NATURLAND-
ZERTIFIZIERT:

ACKERBOHNEN - CHIEMGAUKORN
KARTOFFELN - BILLESBERGERHOF, BIOHOF PÜR TEN
KÜRBIS - BILLESBERGERHOF
NATURSAFTSCHORLEN - NATÜRLICH BAYEI
ROTE BETE - BILLESBERGERHOF
WEINE DIVERS - SIEHE BESCHREIBUNG



Bio Kontrollstelle
DE-ÖKO-037

ZUSÄTZE ALLERGENE

LIEBE GÄSTE,
sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, berät Sie unser Serviceteam gerne. Außerdem
halten wir für Sie eine gesonderte Dokumentation aller Speisen für Sie bereit.
Wir garantieren Ihnen, dass unsere Speisen in höchster Qualität für Sie zubereitet werden. Lebensmittelzusatzstoffe ver-
suchen wir soweit wie möglich auszuschließen, i.d.R. sind diese Bestandteile unserer Zutaten.

- | | | |
|-----------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1) MIT FARBSTOFF | 6) GESCHWÄRZT | 11) MIT SÜSSUNGSMITTEL |
| 2) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL | 7) MIT PHOSPHAT | 12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE |
| 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 8) MIT MILCHEIWEISS | 13) GEWACHST |
| 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | 9) KOFFEINHALTIG | 14) MIT TAURIN |
| 5) GESCHWEIFELT | 10) CHININHALTIG | 15) MIT NITRITPÖKELSALZ |
| A1) WEIZEN | E) ERDNÜSSE | H6) PISTAZIEN |
| A2) ROGGEN | F) SOJABOHNEN | H7) MACADAMIA |
| A3) GERSTE | G) MILCH/LAKTOSE | I) SELLERIE |
| A4) HAFER | H1) WALNÜSSE | J) SENF |
| A5) DINKEL | H2) MANDELN | K) SESAMSAMEN |
| B) KREBSTIERE | H3) HASELNUSSE | L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE |
| C) EIER | H4) CASHEWNUSSE | M) LUPINEN |
| D) FISCH | H5) PECANNÜSSE | N) WEICHTIERE |



#nockherberg

AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR



AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
◆◆◆ KÜCHE



PAULANER am Nockherberg
Schottenhamel und Lechner GmbH
Hochstr. 77
81541 München

info@nockherberg.com
www.nockherberg.com