

## EMPFEHLUNGEN AUS DER WEISSWEINKARTE

### Deutschland 0,75l

2023 Bacchus 28,0  
Brönner&Heilmann | Franken

### Österreich 0,75l

2022 Grüner Veltliner Steilterrassen 49,0  
Atzberg | Wachau

### Frankreich 0,75l

2024 Chardonnay „Terroir de la Chapelle“ 66,5  
Patrick Piuze | Burgund-Chablis

### Italien 0,2l 0,75l

2024 Lugana „Mandalora“ 35,0  
Le Morette | Gardasee

2024 Friulano Collio 38,5  
Livon | Friaul-Julisch Venetien TIPP!

2023 Cuvée „Nescio Nomen“ 9,0 31,5  
Di Camillo | Abruzzen

### Neue Welt 0,75l

2022 Chardonnay „The Y Series“ 38,5  
Yalumba | Südastralien (Australien)

2024 Sauvignon Blanc „Pulpo“ 35,0  
Pagos del Rey | Marlborough (Neuseeland)

## EMPFEHLUNGEN AUS DER ROTWEINKARTE

### Deutschland 0,75l

2020 Cuvée „Black Print“ 45,5  
Markus Schneider | Pfalz

### Frankreich 0,2l 0,75l

2019 Merlot „Côtes de Bordeaux“ 9,0 31,5  
Chateau de Langalerie | Bordeaux

### Italien 0,75l

2020 Cuvée „Il Secondo“ 42,0  
Peter Sölva | Kalterer See, Südtirol

2019 Cabernet Sauvignon „Ca'd'Oro“ 52,5  
Tenuta Rovaglia | Gardasee GENIALER ROTWEIN!

2021 Cuvée „Perseo“ 38,5  
Le Morette | Gardasee

2023 Cuvée „Lucente“ 56,0  
Tenuta Luce | Toskana TOP PREIS-LEISTUNG!

### Spanien 0,75l

2023 Cuvée „ÀN/2“ 56,0  
Ànima Negra | Mallorca

### Neue Welt 0,75l

2019 Shiraz 77,0  
Allesverloren | Swartland (Südarfika)

## WOCHENGERICHTE

**MONTAG BIS SONNTAG SOLANGE DER VORRAT REICHT**

**08. bis 14. Juni**

Gemüsepfanne 17,5  
buntes Saisongemüse und Kartoffeln an Kräuter-Hollandaise, mit Schmand und Käse gratiniert

Hütten-Rösti 19,5  
mit hausgebeiztem Lachs, einer Kugel Frankfurter "Grie-Soß"-Eis", gekochtem Ei und Wildkräutern

## SPARGELZEIT

**REGIONAL & FRISCH NUR NOCH WENIGE TAGE...**

### Vorspeise

Spargelcremesüppchen 8,0  
mit Kräutercroûtons und Erbsenkresse

### Hauptspeise

Stangenspargel (ca. 225g) 21,5  
mit Kräuterkartöffelchen, dazu gibt es klassisch wahlweise zerlassene Butter oder Sauce-Hollandaise

mit Schinkenduett (ca. 90g) + 7,5

mit kl. Lachsfilet (ca. 120g) +12,5

mit kl. Rumpsteak (ca. 120g) +15,5

mit kl. Schnitzel von der Wutz (ca. 90g) + 5,5

mit kl. Schnitzel vom Kalberl (ca. 90g) +10,5

## DAS GEHT IMMER!

### aus unserer Patisserie

Blechkuchen selbstgebacken	Stück	4,5
unsere Eis-Sorten des Monats Vanille   Erdbeer-Cheesecake   Rotwein-Butter	Kugel	3,0
unsere Sorbet-Sorten des Monats Aperol-Orange   Brombeere   Erdbeere	Kugel	3,0
Affogato <i>VOLL IM TREND!</i>		5,5
Vanilleeis mit Espresso übergossen		

## FEINES IM GLAS

### als Aperitif

Lavanda Spritz	0,3l
Lavendel, Limette, Secco, Soda, Rosmarin	8,0

### aktuelle Biere am Zapfhahn

ein Teil der Brauereien in dieser Woche	ab	4,5
Ayinger, HB München, Brauhaus Tegernsee, Sternla, Kloster Himmelthal, uvm.		

(verschieden Sorten...immer nur für kurze Zeit - bis aus is!)

## COCKTAILS

IMMER DO-SA VON 19 BIS 22 UHR

### After-Work

Wir bringen dir deinen Lieblings-Cocktail aus unserer „FräuleinLotte“ Cocktail- & Weinbar gegenüber, frisch gemixt zu dir ins WIRTSHAUS.

## KOMMENDE TERMINE

DIREKT RESERVIEREN BEVOR ALLES WEG IST...

### 10 JAHRE “DAS WIRTSHAUS“

#### Mittwoch, 10. Juni

Wir feiern heute **10 Jahre** mit zünftigen Angeboten & bayerischer Livemusik mit „Hannes“ ab 18:00 Uhr.  
(am besten gleich deinen Tisch online reservieren)

### ALTSTADTFEST

#### Samstag, 01. August

Livemusik auf der Wirtshausbühne Römerstraße!  
(Wir haben DAS WIRTSHAUS durchgehend geöffnet)

### ALTSTADTFEST

#### Sonntag, 02. August

Livemusik auf der Wirtshausbühne Römerstraße!  
(Wir haben DAS WIRTSHAUS durchgehend geöffnet)

### SUMMEROBEND

#### Mittwoch, 05. August

von 18-22 Uhr gibt es Livemusik mit Lisa Knauer!  
(am besten gleich deinen Tisch online reservieren)

## BRATENSONNTAG

JEDEN SONNTAG SOLANGE DER VORRAT REICHT

### 07.\14.\21.\28. Juni

Wir überraschen Euch mit leckeren Bratengerichten...



**bairisch.  
ehrlich.  
gut.**