

EMPFEHLUNGEN AUS DER WEISSWEINKARTE

Deutschland 0,75l

2025 Scherer's „Weiss“ HALBTROCKEN 28,0
Nikolas Scherer | Franken

Österreich 0,75l

2022 Grüner Veltliner Steiltterrassen 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 SAMSTAG SOLANGE DER VORRAT REICHT

22. Juni bis 27. Juni

Gemüse-Lachs-Gratin 18,5
Kartoffelscheiben, buntes Rahmgemüse, Lachswürfel, Hollandaise und Käse, in der Pfanne überbacken

Rinderfiletspitzen Gorgonzola 22,5
Bandnudeln, cremige Gorgonzolarahmsoße, zarte Rinderfiletspitzen, Blattspinat und frisch gehobelter Parmesan

29. Juni bis 04. Juli

Geflügelpfanne „Asia-Style“ 18,5
gezupftes Geflügelfleisch, buntes Wok-Gemüse, Sprossen, Frühlingszwiebeln, Mango, Ingwer, Sojasauce, gerösteter Sesam, Basmatireis

Teufel-Schnitzel 19,5
Paprika-Peperoni-Sauce (pikant-scharf), Jalapeños, mit knusprigen Pommes Frites

Ingwer-Zitronen-Tartelettes 8,5
Mürbteig, Zitronencreme, frischer Ingwer, Eis

BRATENSONNTAG

JEDEN SONNTAG SOLANGE DER VORRAT REICHT

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

Wir überraschen Euch mit leckeren Bratengerichten...

DAS GEHT IMMER!

aus unserer Patisserie

Blechkuchen selbstgebacken	Stück	4,5
unsere Eis-Sorten des Monats Vanille Maracuja	Kugel	3,0
unsere Sorbet-Sorten des Monats Brombeere Erdbeere	Kugel	3,0
Affogato VOLL IM TREND!		5,5
Vanilleeis mit Espresso übergossen		

FEINES IM GLAS

als Aperitif

		0,3l
Cherry Spritz		8,0
Kirsche, Limette, Secco, Soda, Thymian		

aktuelle Biere am Zapfhahn

		0,5l
ein Teil der aktuellen Brauereien	ab	4,5
Kloster Andechs, Ayinger, Flötzing Bräu, Engelbräu, Hofbräu München, Kuchlbauer, uvm.		
<i>(verschieden Sorten...wechselnd für kurze Zeit - bis aus is!)</i>		

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)

SUMMEROBEND AM MAINUFER

Mittwoch, 01. Juli

von 18-22 Uhr gibt es Livemusik unten am Mainufer!
(einfach spontan kommen, keine Reservierung)

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 IM WIRTSHAUS

Mittwoch, 05. August

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



**bairisch.
ehrllich.
gut.**