MUNDWERK

RESTAURANT · BAR · CATERING

Speisekarte

Saisonal · Regional · Emotional

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND BEI JEDER SPEISE UND JEDEM GETRÄNK ANGEGEBEN · ALLE PREISE INKL. MWST UND BEDIENUNG.

MUNDWERK

RESTAURANT · BAR · CATERING

DER PERFEKTE START

€

Dreierlei Aufstrich 8,90
mit Brot von Martins Backstube
A, G

Tonwerk-Crostini 12,90
vom Dinkelbrot aus Martins Backstube mit Avocado, Landei und Rauchlachs
A, C, D

Bunter Blattsalat auf geräuchertem Kürbisdressing 11,90
geflämmtem Gorgonzola, gerösteten Kürbiskernen und Birnenschnee
G

Kürbiscremesuppe 7,90
mit gebratener Riesengarnele, Ingwer, Zitronengras und Kokos
B, K

Klare Rindersuppe 6,90
mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen
A, C, G, I

SALATE

€

Kleiner gemischter Salat 6,90
J, L

Bunter Salatteller 14,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse, frischen Früchten und Feigensenf
G, J, L

Backhendlsalat 17,90
mit steirischem Kernöl und Kürbiskernmayo
A, C, J, L

Bunter Salatteller 22,90
mit gebratenen Riesengarnelen, Lachs und Gemüse
B, D, J, L

VEGETARISCH

€

Hausgemachte Kartoffelgnocchi VEGETARISCH 16,90
an sautierten Waldpilzen mit Rahmwirsing und Rote-Bete-Schaum
A, C, G

Wirsingschnitzel VEGAN 16,90
mit Meerrettich und Frischkäse gefüllt und gebacken, auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Preiselbeeren
A, J, L

AUS'M WASSER

€

Spaghetti an cremiger Kürbissauce 22,90
mit gebratenem Lachs und Riesengarnelen
A, B, D, G

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND BEI JEDER SPEISE UND JEDEM GETRÄNK ANGEGEBEN · ALLE PREISE INKL. MWST UND BEDIENUNG.

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

KLASSIKER

Schnitzel Wiener Art — 17,90
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
A, C, J, L

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende — 29,90
vom Wirt z' Klaus mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln an kleinem gemischtem Salat
A, C, I, J

Dorfner Cordon Bleu vom Schwein — 22,90
mit Senf, Speck, Zwiebel und Käse gefüllt und gebacken an Steakhouse Fries
A, C, G, J

Rücken vom Wildschwein — 25,90
unter der Senfbrotkruste auf Rahmwirsing mit Kartoffelgnocchi und Preiselbeer-Rahmsauce
A, C, G, J

HAUSGEMACHTE PINSA

Pinsa Margherita — 10,90
würzige Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauchöl und frische Tomaten
A, C, G

Veggie-Pinsa — 12,90
würzige Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, Peperoni und Babyspinat
A, C, G

Bauern-Pinsa — 15,90
würzige Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Ei
A, C, G, 2, 4, 14

Lachs-Pinsa — 17,90
Sauerrahm, Mozzarella, Frühlingszwiebeln, Lachs und Babyspinat
A, C, D, G

Mediterrane Pinsa — 17,90
würzige Tomatensauce, Mozzarella, Mailänder Schinken der Metzgerei Widl, Rucola, Parmesan und Oliven
A, C, G, 2, 4, 14

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND BEI JEDER SPEISE UND JEDEM GETRÄNK ANGEGEBEN · ALLE PREISE INKL. MWST UND BEDIENUNG.

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

FAST FOOD DELUXE €

STEAKHOUSE FRIES
Als Vorspeise oder zum Teilen für den ganzen Tisch.

Veggie Fries VEGETARISCH · PIKANT **7,90 / 13,90**
Steakhouse Fries mit Gemüse und Käse überbacken
Vorspeise/Beilage · Zum Teilen für den ganzen Tisch
G

Duck Fries **9,50 / 16,50**
Steakhouse Fries mit gezupfter Ente, Zwiebeln und Rotkraut, mit Käse überbacken
Vorspeise/Beilage · Zum Teilen für den ganzen Tisch
G, L

FRENCH HOT DOGS DELUXE
Unsere Würste macht die Metzgerei Widl für uns, die Brötchen backt die Bäckerei Martin. Um den Rest kümmert sich unsere Küchencrew.

Curry-Hot-Dog **10,90**
mit Currysauce, Paprika-Relish und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner Salat
A, J, L

Tonwerk-Hot-Dog **11,90**
mit Krautsalat, Gurkenrelish, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce und Senf-Mayo, dazu ein kleiner Salat
A, C, J, L

Mundwerk-Hot-Dog PIKANT **12,90**
mit Mais, Essiggurken, Peperoni, Tomaten, und Oliven, mit Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu ein kleiner Salat
A, G, J, L

Asiatischer Gemüse-Wrap VEGAN **12,90**
mit asiatisch mariniertem Babyspinatsalat und Wasabi-Mayonnaise
A, F, J

BURGERTIME
Die Buns kommen frisch von Martins Backstube.

Benis Lieblingsburger **15,50**
180 g Rindfleisch vom Wirt z' Klaus mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke, mit Käse überbacken, an Coleslaw mit BBQ-Sauce und Senf-Mayo
A, C, G, J, L

Zupfte Ant´n Burger **16,90**
Gezupfte resche Bauernente vom Lugeder Hof mit Preiselbeer-Mayo, Orangenemulsion, Rotkraut und Zwiebeln
A, C, G, L

Dazu

Steakhouse Fries **4,50**

Ofenkartoffleln **4,90**

DANACH ... €

Variation von hausgemachten Sorbets **7,90**

Duett von Espresso und kleiner Rosmarin-Crème-brûlée **8,50**
C, G

Rosmarin-Crème-brûlée **8,90**
mit Himbeersorbet
C, G

Hausgemachter Schokoladenbrownie **9,50**
mit selbstgemachtem Vanilleeis
A, C, G

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND BEI JEDER SPEISE UND JEDEM GETRÄNK ANGEGEBEN · ALLE PREISE INKL. MWST UND BEDIENUNG.

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

BIERE

€

BIERE VOM AUGUSTINER

Augustiner Hell vom Fass 3,60 / 4,50 / 8,90
Unser Helles besticht durch seine leuchtende strohgelbe Farbe. Es erwartet Sie ein spritziges Geschmacks Erlebnis, das rund und harmonisch zum Weitertrinken verleitet. Für die Gärung verwenden wir eigens gezüchtete Reinzuchthefen
0,25l · 0,5l · 1,0l
5,2 % VOL · A

Augustiner Radler 3,60 / 4,50 / 8,90
0,25l · 0,5l · 1,0l
2,6 % VOL · A

Augustiner Dunkel 0,5 4,50
Die kastanienbraune Farbe sowie die milden Röstaromen verleihen diesem dunklen Exportbier einen ganz besonderen Ausdruck. Auserlesene Malz- und Schokoladenaromen runden unser Dunkles harmonisch ab.
4,6 % VOL

Augustiner Aloholfrei 0,5l 4,50

Augustiner Pils 0,33l 4,30
Schlank, spritzig und elegant im Trunk zeichnet sich unser Pils durch eine feinherbe Hopfenbittere aus. Der ausschließlich verwendete Aromahopfen wird von unseren Braumeistern stetig geprüft und persönlich im Hopfengarten ausgewählt.
5,6 % VOL

Goaßmaß 1,0l 11,90

BIERE AUS DER BRAUEREI UNERTL

Unertl Original Weißbier 0,5l 4,70
Ein Bier, über das man nicht mehr viel erzählen muss. Legendär, unerreicht und heiß geliebt. Ein Weißbier, wie ein Weißbier sein soll.
4,9 % VOL · A

Unertl Leichte Weiße 0,5l 4,70
Erste Wahl, wenn es etwas leichter sein darf ohne Einbußen beim Genuss.
2,9 % VOL · A

Unertl Weißbier-Cola/Weißbier-Limo 4,70 / 9,40
0,5l · 1,0l

Unertl Alkoholfreie Weiße 0,5l 4,70
A

Unertl Ursud 0,5l 4,90
Ein Muss für Craft Bierfreunde. Damit die Schlacht von Hohenlinden nicht vergessen wird, braut Unertl den Ursud, ein dunkles Weißbier. Exklusiv in der Bügelflasche und sehr süffig.
5,8 % VOL

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

APERITIFS

	€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda L, 1	7,90
Hugo Holunderblüte, Prosecco, Soda, Minze L	7,90
Negroni Gin, Campari, roter Wermut L, 1	7,90
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda L	7,90
Sarti Spritz Sarti Rosa, Prosecco, Soda L	7,90
Yuzu Spritz Yuzu, Prosecco, Soda L	7,90
Basil Spritz Basilikum, Prosecco, Soda L	7,90
Sanddorn Spritz Sanddornlikör, Prosecco, Soda L	7,90
Dry Martini Gin, trockener Wermut L	7,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	€
Tafelwasser Spritzig/Still 0,25l · 0,5l	2,60 / 3,90
Adelholzener Wasser classic/still 0,75	6,90
Coca Cola 0,33l 1, 11	3,70
Coca Cola Zero 0,33l 1, 9, 11	3,70

LIMONADEN DER BAUEREI STIERBERG

Spezi 0,5l 0,25l · 0,5l 1, 11	2,50 / 4,80
Orangen-/Zitronenlimonade 0,5l 0,25l · 0,5l 1	2,50 / 4,80
Saftschorle (Nektar) Orange, Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja und Rhabarber 0,25l · 0,5l	2,50 / 4,80
Nektar 0,25l Orange, Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja und Rhabarber	2,80

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND BEI JEDER SPEISE UND JEDEM GETRÄNK ANGEGEBEN · ALLE PREISE INKL. MWST UND BEDIENUNG.

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

HEISSGETRÄNKE

€

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN VON DER ROSENHEIM CHIEMGAUER KAFFEERÖSTEREI GMBH

Espresso 2,90
11

Doppelter Espresso 4,50
11

Tasse Kaffee Crème 3,20
11

Haferl Kaffee Crème 4,50
11

Tasse Cappuccino 3,90
G, 11

Haferl Milchkaffee 4,50
G, 11

Latte Macchiato 4,50
G, 11

Espresso Coretto 4,90
mit Grappa & Sahnehäubchen
11

Espresso Affogato 4,80
heißer Espresso & kühlem Vanilleeis
11

TEE AUS SÜDTIROL

Tasse Tee 4,50
Golden Bridge Tea Schwarzer Tee, BIO Almkräuter Tee, Bio Grüner Tee Grünpowder, BIO Pfefferminztee, BIO Roiboos Tee, BIO TEA Kamillenblüten , BIO TEA English Breakfast, BIO Früchtetee

Heiße Schokolade mit Sahne 4,90
G

Chai Latte 4,50
Green Chai, Spiced Chai, Vanilla Chai
G

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND BEI JEDER SPEISE UND JEDEM GETRÄNK ANGEGEBEN · ALLE PREISE INKL. MWST UND BEDIENUNG.

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

SPIRITUOSEN

	€
14 Jahre Oban Highland Single Malt Scotch Whisky 2cl · 4cl	5,50 / 9,90
12 Jahre Tulamore Dew gereifter Irish Whisky 2cl · 4cl	4,50 / 7,90
Hibiki Japanese Harmony Japanischer Whisky 2cl · 4cl	6,90 / 12,90
Barcelo Imperial Ron aus verschiedenen Holzfässern	
Mizunara Cask 2cl · 4cl	5,50 / 8,90
Maple Cask 2cl · 4cl	4,90 / 8,90
Maple Cask 2cl · 4cl	4,90 / 8,90
Edelbrände von Sissis Possenhoffen am Starnberger See	
Willi mit Bienenhonig 34 % VOL	4,90
Haselnussrausch 34 % VOL	4,90
Himbeerrausch 34 % VOL	4,90
Marille aus dem Holzfass 34 % VOL	5,50
Waldhimbeer aus dem Holzfass 41 % VOL	5,50
Liköre von Distillerie Psenner	
Nocciola – Haselnusslikör 28 % VOL	3,50
Floris – Hollunderblütenlikör 28 % VOL	3,50
Kirschbrand von Helde 42 % VOL	4,50
Kornekelkirsch Fruchtauszug von Helde 20 % VOL	4,50
Unterl Bierbrand 42 % VOL	3,00
Marillenschnaps Mörwald 42 % VOL	4,50
Ramazzotti 30 % VOL	3,50
Jägermeister 35 % VOL	3,50
Fernet Branca 42 % VOL	3,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND BEI JEDER SPEISE UND JEDEM GETRÄNK ANGEGEBEN · ALLE PREISE INKL. MWST UND BEDIENUNG.

MUNDWERK

RESTAURANT · BAR · CATERING

SHOTS & SHOOTERS

€

B-52 7,90
Kaffeelikör, Baileys, Triple Sec
G

Flatliner 7,90
Sambuca, Tequila, Tabasco

Kamikaze 7,90
Wodka, Triple Sec, Limette

Galliano Hot Shot 8,90
Galliano, Kaffee, Sahne
G

OFFENE WEINE

€

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Landwein / Mörwald / Wagram 3,20 / 5,90
Typischer, leichter Grüner Veltliner mit gutem Trinkfluss. Perfekt zum Genießen.
0,1l · 0,2l
L

Weißburgunder / Weinwurm / Weinviertel 3,50 / 6,90
0,1l · 0,2l
L

ROSÉWEIN

Rosé / Weinwurm / Weinviertel 3,20 / 5,90
0,1l · 0,2l
L

ROTWEINE

Zweigelt Landwein / Mörwald / Wagram 3,20 / 5,90
Dunkle rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Feine Kirsch- und Weichselfrucht in der Nase und am Gaumen. Eleganter Abgang mit samtigen Tanninen.
0,1l · 0,2l
L

One Bottle Cabernet Sauvignon / Bauer / Pfalz 3,50 / 6,90
0,1l · 0,2l
L

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND BEI JEDER SPEISE UND JEDEM GETRÄNK ANGEGEBEN · ALLE PREISE INKL. MWST UND BEDIENUNG.

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

WEINE

€

DEUTSCHE WEISSWEINE

Nackter Riesling 2025 / Wind / Pfalz 0,75l — **25,00**
Knackige Feuersteinaromen, dezente Zitrusfrucht und ein salziger Hauch: Dieser Riesling zeigt vom ersten Moment an klaren Sortencharakter. Am Gaumen ist er lebendig und trocken, mit hohem Trinkfluss und frischem Abgang – unkompliziert und direkt.
L

Riesling Kalmit Kapellenstück 2022/23 / Wind / Pfalz 0,75l — **48,00**
Aus einer einzelnen Parzelle der Kleinen Kalmit. Die alten Reben dringen tief in den Landschneckenkalk und liefern einen Riesling mit besonderer Dichte und mineralischer Länge – der präziseste Ausdruck dieser Lage.
L

Sauvignon Blanc / Emil Bauer / Pfalz — **24,00 / 54,00**
Saftig, frisch und herrlich unkompliziert: Dieser Pfälzer Sauvignon Blanc bringt grüne und gelbe Frucht, feine Kräuter und jede Menge Trinkfluss ins Glas. Aufmachen, einschenken, wohlfühlen – so einfach kann Genuss sein.
0,75l · 1,5l
L

Grauburgunder Tradition / Helde / Baden 0,75l — **35,00**
Eine spannende Duftkomposition von Nüssen und Blütenhonig, gepaart mit milder Säure und feinem Schmelz. Ein echter Klassiker mit Reifepotenzial.
L

Weißburgunder Tradition / Helde / Baden 0,75l — **35,00**
Glänzt mit einer komplexen Struktur und viel Frucht, die nach vollreifen Aprikosen schmeckt. Ein typischer Weißburgunder, der leicht, elegant und säurearm daherkommt. Fruchtzucker 5,3 g/l, Fruchtsäure 5,1 g/l.
12,3 % VOL · L

ÖSTERREICHISCHE WEISSWEINE

Gemischter Satz Ried Schilling 2023 / Weinwurm / Weinviertel 0,75l — **25,00**
Zischig, pfeffrig, viel gelbe Frucht, verlockend sommerlich, blütenduftig, Pfirsich, Ringlotten, weiße Gummibären; gute Fülle, feste Steinobstfrucht, ein Spritzer Zitrusfrische, ein herrlicher Wein zum Wegschmatzen.
L

Weißburgunder 2025 / Mörwald / Wagram 0,75l — **26,00**
Dieser Weißburgunder von Erhard Mörwald kommt berauschend fruchtig und unglaublich süffig daher.
L

Roter Muskateller Ried Schilling 2023 / Weinwurm / Weinviertel 0,75l — **23,00**
Ein expressiver, klassischer Sortenauftritt: Lychees, Schalen von Blutorangen, Grapefruit, Eibischblüten, ein Hauch Salbei; kleiner Zuckerrest, dazwischen sehr viel Frucht, kräuterwürzig.
L

Grüner Veltliner Kugelberg 2023 / Weinwurm / Weinviertel — **26,00**
0,75l
Reife Äpfel, die ihre Aromen freigebig verströmen, ein Spritzer Zitronensaft und eine Prise Pfeffer, feine Kräuterwürze, einfach lässig.
L

Grüner Veltliner Federspiel Großlage Spitzer Graben 2025 / Schneeweiß / Wachau 0,75l — **29,00**
Leichter Pfirsichanklang, feiner grüner Paprika in der Nase, schlanker Körper mit einer gut integrierten Säure, mineralische und grasige Töne, trocken im Abgang. Sorgt für ein pures Trinkvergnügen!
L

Grüner Veltliner Smaragd 2016 / Schneeweiß / Spitz, Wachau — **49,00**
0,75l
L

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

Riesling Smaragd 2019 / Schneeweiß / Spitz, Wachau 0,75l — **46,00**
Herber, deutlich pflanzlicher und erdig-mineralischer Duft mit verhaltenen gelbfruchtigen Aromen und einem Hauch Brokkoli. Kühle, feinsaftige, ganz trockene Frucht, sehr feine Säure, pflanzliche bis kräuterige und mineralische Töne.
L

Chardonnay / Strauß / Steiermark 0,75l — **24,00**
Begeistert mit seinem leuchtenden Strohgelb und einem komplexen Bukett aus Orangen, Bananen, Karamell und Feuerstein. Die feine Säurestruktur und der lange Abgang machen ihn zu einem eleganten Qualitätswein.
L

Tetuna Rosé 2023 / Goldenits / Burgenland 0,75l — **29,00**
Im Glas präsentiert sich der Tetuna Rosé in einem leuchtenden, kräftigen Pink, das sofort Lust auf den ersten Schluck macht. Das Bouquet ist eine wahre „Fruchtbombe“: Es duftet intensiv nach frisch gepflückten Erdbeeren, Himbeeren und saftigen Kirschen.
L

ITALIENISCHE WEISSWEINE

Pinot Grigio 2021 / Grießbauerhof / Bozen 0,75l — **39,00**
Leuchtende, goldgelbe Farbe. Die Nase dieses Weißweins aus Trentino-Südtirol zieht in den Bann mit Anklängen von Quitte und Birne. Spürt man der Aromatik weiter nach, kommt Zedernholz hinzu.
L

Brolettino Lugana 2023 / Cà dei Frati / Lombardei 0,75l — **47,00**
In der Nase subtile Aromen von reifen Früchten, Pfirsich und gelbem Apfel, begleitet von frischen und balsamischen Noten. Am Gaumen gut strukturiert, mit einer ausgewogenen Säure und charakteristischer Würze, die den Gaumen erfrischt und die feinen Nuancen hervorhebt.
L

DEUTSCHE ROTWEINE

Black Print / Markus Schneider / Pfalz 0,75l — **29,00**
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser, die reichhaltige Aromen verströmt. Cassis- und Zwetschgenduft, leichter Hauch von Minze, Pfeffer.
L

One Bottle Cabernet Sauvignon / Bauer / Pfalz 0,75l — **24,00**
Mit seiner süßen Beerennote, ergänzt durch vegetabile Aromen und einen leichten Duft von Zedernholz, passt der Wein besonders gut zu geschmortem Rind und Gerichten mit kräftigen Soßen.
L

Spätburgunder trocken / Wind / Pfalz 0,75l — **28,00**
Reife rote Kirschen und Beeren steigen aus dem Glas, einladend und fruchtig. Am Gaumen samtig und ausgewogen, mit feinem, gut eingebundenem Tannin und einem angenehm fruchtbetonten Abgang: ein zugänglicher Spätburgunder aus der Südpfalz.
L

ÖSTERREICHISCHE ROTWEINE

Merlot Ried Schilling 2022 / Weinwurm / Weinviertel 0,75l — **29,00**
Dunkle Beerenfrucht, zart röstig, Cassis und Holunderbeeren, Rosmarin, ein bisschen Salbei, pointierte Säure, dunkle Aromatik mit rotbeerigen Akzenten.
L

Blaufränkisch 2020 / Goldenits / Burgenland 0,75l — **32,00**
Der Goldenits Blaufränkisch wurde im Eichenfass ausgebaut. Er zeigt eine elegante Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Vogelbeeren, Lakritz, Kardamom, Milchschokolade, Pfeffer, Kräutern und Veilchen. Am Gaumen druckvoll, fleischig, saftig, samtig, würzig, finessenreich, tiefe Frucht, zartes Holz, feiner Schmelz, mineralisch, sehr elegant und ein langer Nachhall.
L

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

Heideboden Zweigelt 2021 / Goldenits / Burgenland 0,75l **29,00**
Vielschichtiges Bouquet aus Herzkirschen, Weichseln, Brombeeren und getrockneten Zwetschgen, dazu Veilchen, Wiesenkräuter und Noten von Zartbitterschokolade, Vanille und Tabak.
L

Tetuna Cuvée Reserve 2020 / Goldenits / Burgenland **36,00 / 79,00**
Am Gaumen zeigt der Tetuna Reserve einen kräftigen, saftigen Körper: Die dunklen Beeren verbinden sich mit dichter Frucht und einer dezenten, ansprechenden Würze. Fein eingebundene, seidige Tannine sorgen für samtige Textur und harmonisches Mundgefühl.
0,75l · 1,5l
L

ITALIENISCHE ROTWEINE

Le Difese 2022 IGT / Tenuta San Guido / Toskana 0,75l **42,00**
Wunderbar fruchtig in der Nase, mit feinen Tanninen und viel Schmelz am Gaumen, klar strukturiert im Fluss über die Zunge bis in das anhaltende Finale. Eine tolle Idee.
L

Primitivo di Manduria Sessantanni 2017/2019 0,75l **45,00**
Der Wein begeistert durch seine vollmundigen, fruchtigen Aromen von reifen Beeren und Schokolade, perfekt harmonierend mit feinen Gewürznoten. Ob zu Rind, Pasta oder solo.
L

Amarone della Valpolicella 2015 / Venetien / Italien 0,75l **54,00**
In der Nase entfaltet sich ein intensives, verführerisches Duftbild. Reife Sauerkirsche und dunkle Kirschen treten in den Vordergrund, gefolgt von Brombeere, Schwarzkirsche und einem Hauch Cassis. Dazu gesellen sich Noten von getrockneten Wildbeeren, Pflaume und ein feiner Anklang von getrockneter Orangenschale.
L

Terroir d'Altitude Malbec 2020 / Frankreich 0,75l **35,00**
Die samtigen Tannine umschmeicheln den Mund und verleihen dem Wein eine angenehme Struktur. Die Säure ist lebendig und harmoniert perfekt mit den Aromen von dunklen Beeren und einem Hauch von Schokolade.
L

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Valdo Prosecco 0,75l **29,00**
L

Sparkling Rosé / Goldenits / Burgenland 0,75l **29,00**
L

Moët Brut 0,75l **75,00**
L

Veuve Clicquot 0,75 **82,00**
L

Veuve Clicquot Rosé 0,75 **88,00**
L

Ruinart 0,75 **98,00**
L

MUNDWERK

RESTAURANT · BAR · CATERING

COCKTAILS

€

Cocktails mixen wir dir gern ab 20 Uhr. Montags ist Würfelwerk: Dann würfelst du dir den ganzen Abend lang deinen Cocktailrabatt.

CLASSICS

Mojito 10,90
weißer Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

Caipirinha 10,90
Cachaça, Limette, Rohrzucker

Pornstar Martini 12,90
Wodka, Vanille, Maracuja, Limette, Prosecco
L

Cosmopolitan 11,90
Wodka, Triple Sec, Cranberry, Limette

Long Island Iced Tea 13,90
Wodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Cola
1, 11

Sex on the Beach 11,90
Wodka, Pfirsichlikör, Orange, Cranberry

Dorfen Goldrausch 12,90
Gin, Aperol, Maracujasaft, Orangensaft, Pink-Grapefruit, Zitronesaft, Tonic Water
1, 12

Touchdown 11,90
Wodka, Apricot Brandy, Maracuja, Zitrone, Grenadine
1

SOURS, FIZZES & COLLINSES

Whiskey Sour 9,90
Bourbon, Zitrone, Zucker

Margarita 9,90
Tequila, Triple Sec, Limette, Salzrand

Gin Basil Smash 9,90
Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker

Amaretto Sour 9,90
Amaretto, Brandy, Zitrone, Zucker

Tom Collins 9,90
Gin, Zitrone, Zucker, Soda

HIGHBALLS & LONGDRINKS

Moscow Mule 11,90
Wodka, Ginger Beer, Limette

Mundwerk Mule 13,90
Wodka, Brombeere, Limette, Rosmarin, Ginger Beer

Cuba Libre 10,90
Rum, Cola, Limette
1, 11

Tequila Sunrise 11,90
Tequila, Orangensaft, Grenadine
1

MOCKTAILS / ALKOHOLFREI

Aperol Spritz 0.0 7,90
alkoholfreier Bitter-Aperitif, alkoholfreier Sekt, Soda
L

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND BEI JEDER SPEISE UND JEDEM GETRÄNK ANGEGEBEN · ALLE PREISE INKL. MWST UND BEDIENUNG.

MUNDWERK

RESTAURANT · BAR · CATERING

Hugo 0.0 7,90
Holunderblüte, alkoholfreier Sekt, Soda, Minze
L

Moscow Mule 0.0 9,90
Ginger Beer, Limette

Ipanema 9,90
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Tonwerks Gartenflüstern 10,90
Apfelsaft, Gurke, Zitrone, Rosmarin, Bitter, Soda

Nojito 9,90
Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

Virgin Colada 9,90
Ananas, Kokos, Sahne
G

Shirley Temple 9,90
Ginger Ale, Grenadine, Limette
1

COLADAS

Piña Colada 12,90
weißer Rum, Ananas, Kokos, Sahne
G

Swimming Pool 12,90
Wodka, Rum, Blue Curaçao, Ananas, Kokos, Sahne
G, 1

Chi Chi 12,90
Wodka, Ananas, Kokos, Sahne
G

PUNCHES

Mai Tai 13,90
weißer und brauner Rum, Triple Sec, Mandel, Limette
H

Zombie 13,90
weißer und brauner Rum, Apricot Brandy, Ananas, Limette, Grenadine
1

Planter's Punch 12,90
brauner Rum, Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine
1

DIGESTIFS

Espresso Martini 9,90
Wodka, Kaffeelikör, Espresso

White Russian 9,90
Wodka, Kaffeelikör, Sahne
G

Old Fashioned 9,90
Bourbon, Zucker, Angostura

Manhattan 9,90
Bourbon, roter Wermut, Angostura
L

HOT & COFFEE DRINKS

Irish Coffee 11,90
Irish Whiskey, Kaffee, brauner Zucker, Sahne
G

Carajillo 8,90
Espresso, Licor 43

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND BEI JEDER SPEISE UND JEDEM GETRÄNK ANGEGEBEN · ALLE PREISE INKL. MWST UND BEDIENUNG.

MUNDWERK

RESTAURANT · BAR · CATERING

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch (Laktose) · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Schwefeldioxid und Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 mit Phosphat · 9 mit Süßungsmittel · 10 enthält eine Phenylalaninquelle · 11 koffeinhaltig · 12 chininhaltig · 13 mit Taurin · 14 mit Nitritpökelsalz

Bei Fragen zu Zutaten und Zubereitung sprich uns gern an. Wir kochen frisch, deshalb kann sich die Karte kurzfristig ändern.