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

VERANSTALTUNGEN

SA 05.12.	**Ü30-Party im Tonwerk**
SO 20.12.	**Weihnachtsbrunch** Von 10:30 bis 14 Uhr.
FR 25.12.	**Weihnachtsfeiertage 25.–27.12.** Jeweils ab 11:30 Uhr geöffnet.
DO 31.12.	**Silvester im Mundwerk** Silvestermenü 2026 oder Streetfoodmenü. Reservierung erforderlich.
MI 06.01.	**Frühstück à la carte** ab 10:30 Uhr
SO 17.01.	**Januarbrunch** Von 10:30 bis 14 Uhr.
FR 22.01.	**Wine & Dine** ab 19 Uhr mit Winzer Georg Weinwurm
DO 04.02.	**Hemadlenzen-Party mit DJ Wishman**

Reservierungen unter: 08081 50 99 690 oder auf www.mundwerk.restaurant

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

DER PERFEKTE START

	€
Dreierlei Aufstrich mit Brot von Martins Backstube A, G	8,90
Gebratene Riesengarnelen auf asiatisch mariniertem Babyspinat und eingelegtem Kürbis B	14,90
Gebackene Ochsenschwanzpraline auf Rotkrautsalat mit Quittenkompott A, C	12,90
Kürbiscremesuppe mit gebratener Riesengarnele, Ingwer, Zitronengras und Kokos B, K	7,90
Klare Rindersuppe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen A, C, G, I	6,90

SALATE

	€
Kleiner gemischter Salat J, L	6,90
Bunter Salatteller mit karamellisiertem Ziegenkäse, frischen Früchten und Feigensenf G, J, L	14,90
Backhendlsalat mit steirischem Kernöl und Kürbiskernmayo A, C, J, L	17,90
Bunter Salatteller mit gebratenen Riesengarnelen, Rauchlachs und Gemüse B, D, J, L	22,90

VEGETARISCH

	€
Hausgemachte Kartoffelgnocchi VEGETARISCH an sautierten Waldpilzen mit Rahmwirsing und Rote-Bete-Schaum A, C, G	16,90
Wirsingschnitzel VEGAN mit Meerrettich und Frischkäse gefüllt und gebacken, auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Preiselbeeren A, J, L	16,90

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

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

AUS'M WASSER

	€
Filet von der Dorade auf mediterranem Gemüse an Kräuterkartoffeln D	25,90
Spaghetti an cremiger Kürbissauce mit Rauchlachs und Riesengarnelen A, B, D, G	22,90

KLASSIKER

	€
Schnitzel Wiener Art von der Metzgerei Widl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren A, C, J, L	17,90
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende vom Wirt z' Klaus mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln an kleinem gemischtem Salat A, C, I, J	29,90
Dorfner Cordon Bleu vom Schwein von der Metzgerei Widl mit Senf, Speck, Zwiebel und Käse gefüllt und gebacken an Steakhouse Fries A, C, G, J	22,90
Rücken vom Wildschwein unter der Senfbrotkruste auf Rahmwirsing mit Kartoffelgnocchi und Preiselbeer-Rahmsauce A, C, G, J	25,90

HAUSGEMACHTE PINSA

	€
Pinsa Margherita würzige Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauchöl und frische Tomaten A, C, G	10,90
Veggie-Pinsa würzige Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, Peperoni und Babyspinat A, C, G	12,90
Bauern-Pinsa würzige Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Ei A, C, G, 2, 4, 14	15,90
Lachs-Pinsa Sauerrahm, Mozzarella, Frühlingszwiebeln, Rauchlachs und Babyspinat A, C, D, G	17,90
Mediterrane Pinsa würzige Tomatensauce, Mozzarella, Mailänder Schinken der Metzgerei Widl, Rucola, Parmesan und Oliven A, C, G, 2, 4, 14	17,90

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 Martins Backstube. 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

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

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

BIERE

BIERE VOM AUGUSTINER

	€
Augustiner Hell vom Fass 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	3,60 / 4,50 / 8,90
Augustiner Radler 0,25l · 0,5l · 1,0l 2,6 % VOL · A	3,60 / 4,50 / 8,90
Augustiner Dunkel 0,5 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	4,50
Augustiner Aloholfrei 0,5l	4,50
Augustiner Pils 0,33l 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	4,30
Goaßmaß 1,0l	11,90

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

MUNDWERK

RESTAURANT · BAR · CATERING

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE — €

Tafelwasser Spritzig/Still — **2,60 / 3,90**
0,25l · 0,5l

Adelholzener Wasser classic/still 0,75 — **6,90**

Coca Cola 0,33l — **3,70**
1, 11

Coca Cola Zero 0,33l — **3,70**
1, 9, 11

LIMONADEN DER BAUEREI STIERBERG

Spezi 0,5l — **2,50 / 4,80**
0,25l · 0,5l
1, 11

Orangen-/Zitronenlimonade 0,5l — **2,50 / 4,80**
0,25l · 0,5l
1

Saftschorle (Nektar) — **2,50 / 4,80**
Orange, Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja und Rhabarber
0,25l · 0,5l

Nektar 0,25l — **2,80**
Orange, Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja und Rhabarber

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 Macchiato 3,20
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 5,50 / 9,90
Single Malt Scotch Whisky
2cl · 4cl

12 Jahre Tulamore Dew 4,50 / 7,90
gereifter Irish Whisky
2cl · 4cl

Hibiki Japanese Harmony 6,90 / 12,90
Japanischer Whisky
2cl · 4cl

Barcelo Imperial Ron aus verschiedenen Holzfässern

Mizunara Cask 5,50 / 8,90
2cl · 4cl

Maple Cask 4,90 / 8,90
2cl · 4cl

Maple Cask 4,90 / 8,90
2cl · 4cl

Edelbrände von Sissis Possenhoffen am Starnberger See

Willi mit Bienenhonig 4,90
34 % VOL

Haselnussrausch 4,90
34 % VOL

Himbeerrausch 4,90
34 % VOL

Marille aus dem Holzfass 5,50
34 % VOL

Waldhimbeer aus dem Holzfass 5,50
41 % VOL

Liköre von Distillerie Psenner

Nocciola – Haselnusslikör 3,50
28 % VOL

Floris – Hollunderblütenlikör 3,50
28 % VOL

Kirschbrand von Helde 4,50
42 % VOL

Kornekelkirsch Fruchtauszug von Helde 4,50
20 % VOL

Unterl Bierbrand 3,00
42 % VOL

Marillenschnaps Mörwald 4,50
42 % VOL

Ramazzotti 3,50
30 % VOL

Jägermeister 3,50
35 % VOL

Fernet Branca 3,50
42 % VOL

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 Kaffeelikör, Baileys, Triple Sec G	7,90
Flatliner Sambuca, Tequila, Tabasco	7,90
Kamikaze Wodka, Triple Sec, Limette	7,90
Galliano Hot Shot Galliano, Kaffee, Sahne G	8,90

OFFENE WEINE

	€
Weinschorle 0,25l · 0,5l L	3,90 / 7,50

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Landwein / Mörwald / Wagram Typischer, leichter Grüner Veltliner mit gutem Trinkfluss. Perfekt zum Genießen. 0,1l · 0,2l L	3,20 / 5,90
Weißburgunder / Weinwurm / Weinviertel 0,1l · 0,2l L	3,50 / 6,90

ROSÉWEIN

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

ROTWEINE

Zweigelt Landwein / Mörwald / Wagram 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	3,20 / 5,90
Blauburger / Mörwald / Wagram 0,1l · 0,2l L	3,20 / 5,90

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

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 **29,00**
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 0,75l **28,00**
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

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

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

L

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

Hertblut 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

MUNDWERK
RESTAURANT · BAR · CATERING

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

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

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

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
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.