

# barmural

wine food drinks



# barmural

wine food drinks

## BAR MURAL drinks

Champagner   Sekt     Blubber	0.1 l
Jean Josselin   Cuvée des Jean   Extra Cru	18
Gabriel Scheuermann   Blanc et Noir NV   Pfalz	8
Pranzegg   Miau   Südtirol	8
Griesel   Blanc de Noirs Brut 2020	10
Griesel   Rosé   2020	10
Apero	
Negroni	12
Campari Soda	9
Vermouth Tonic	8
Americano	10
Non-alcoholic	
Neumeister   Verjus   Tonic	0.25 l 8.5

# barmural

wine food drinks

## **BAR MURAL snacks**

vorab, dazwischen, dazu

Julius Brantner Brot & Butter	<b>4.5</b>
<b>Austern</b>	
Apfelvinaigrette   Zitrone	
3 St. Spéciale Ancelin	<b>13.5</b>
6 St. Spéciale Ancelin	<b>24</b>
<b>Speckteller</b>	<b>16</b>
Frischer Kren   Südtiroler Speck   Julius Brantner Brot   Butter	
<b>Beinschinken</b>	<b>16</b>
Frischer Kren   Julius Brantner Brot   Butter	
<b>Aufgeschnittenes</b>	<b>18</b>
Frischer Kren   Beinschinken   Südtiroler Speck   Kaminwurzeln Julius Brantner Brot	
<b>Käse von der Käserei Plangger &amp; Jumi</b>	<b>16</b>
Apfelgelee   Julius Brantner Brot   Butter	
<b>Aufschnitt Deluxe</b>	<b>26</b>
Frischer Kren   Beinschinken   Südtiroler Speck   Kaminwurzeln Käse von der Käserei Plangger   Julius Brantner Brot	

# barmural

wine food drinks

## BAR MURAL local food

<b>Saibling</b> Kürbis   Kamille   Basilikum	<b>19   27</b>
<b>Tatar vom Rind</b> Sonnenblumenkerne   Shiitake   Gurke	<b>19   25</b>
<b>Rote Bete</b> Topinambur   Salatherz   Himbeeressig	<b>16</b>
<b>Onsenei</b> Linsen   Lauch   Haselnuss   Gartenkräuter	<b>16</b>
<b>Zwiebel</b> Aubergine   Nussbutter	<b>16</b>
<b>Ravioli</b> Frischkäse   Eingelegte Tomaten   Bock Block	<b>20</b>
<b>Kalb</b> Kartoffel   Grünkohl   Salzzitrone	<b>27</b>
<b>Arme Ritter</b> Sauerrahmeis   Aprikose	<b>12</b>

# barmural

wine food drinks

## **BAR MURAL menu**

serviert mit Brot von Julius Brantner und Butter

**DREI** **45**  
Rote Bete, Kalb, Arme Ritter

**vegetarisch**  
Rote Bete, Ravioli, Arme Ritter

**VIER** **58**  
Rote Bete, Saibling, Kalb, Arme Ritter

**vegetarisch**  
Rote Bete, Ei, Ravioli, Arme Ritter

**FÜNF** **70**  
Rote Bete, Saibling, Ei, Kalb, Arme Ritter

**vegetarisch**  
Rote Bete, Zwiebel, Ei, Ravioli, Arme Ritter

**Fragen Sie nach unserer Sommelier-Empfehlung zu jedem Gang.**

# barmural

wine food drinks

## BAR MURAL liquors

FAUDE Feine Brände		2cl
Sauerkirsche		7
Bergamotte		7
Himbeergeist		7
Gurkengeist		7
Rote-Beete-Geist		7
Mirabelle		7
William Christ Birne		7
		4cl
Bulleit Bourbon		8
Suntory Whisky		9
Nikka From The Barrel		12
Ardbeg Single Malt 10 Years		10
Glenmorangie Single Malt 14 Years		14
Hennessy V.S.O.P.		14

## Softs & Sodas

Augustiner Pils	0.33 l	4
Vöslauer Wasser naturell	0.75 l	8
Vöslauer Wasser frizzante	0.75 l	8
Coca-Cola	0.20 l	4
Schweppes Tonic	0.20 l	4
Goldberg Ginger Beer	0.20 l	4
Saft // Saftschorle	0,20 l // 0,30 l	6.5

# bar mural

wine food drinks

Wir bedanken uns für Ihren Durst und Ihren Hunger und freuen uns auf das nächste Ma(h)l bei uns in der Bar Mural.

Ihr Team der Bar Mural, cheers!

Robert Poestges

Lena Le Duy

Helena Bauer

Marcel Dressler

Lenny Lassen

Wolfgang Hingerl

barmural  
wine food drinks



## Herkunft

Fisch: Bayern, Schliersee

Eier: Billesberger Hof, Molkereiprodukte: Bayern

Käse: Plangger Österreich, Jumi Bern

Fleisch: Polting, Bayern

Gemüse, Pilze, Obst: Billesberger Hof, HandUndErde, Willi Böck,  
Bayern, Pilze Zollner