

barmural

wine food drinks



barmural

wine food drinks

BAR MURAL drinks

Champagner | | Sekt | | Blubber 0.1 l

Bonnet-Ponson | Perpétuelle | Premier Cru 17

Gabriel Scheuermann | Blanc et Noir NV | Pfalz 8

Pranzegg | Miau | Südtirol 7

Griesel | Blanc De Noirs Brut 2019 8

Apero

Negroni 12

Campari Soda 9

Vermouth Tonic 8

Americano 10

Non-alcoholic

Gsellmann | Verjus | Tonic 0.25 l 8.5

barmural

wine food drinks

BAR MURAL snacks

vorab, dazwischen, dazu

Julius Brantner Brot & Butter	4.5
Austern	
Apfelvinaigrette Zitrone	
3 St. Spéciale Ancelin	13.5
6 St. Spéciale Ancelin	24
Tatar vom Rind	16 / 25
Eigelb Liebstöckel Sellerie Kräuterseitling	
Speckteller	16
Frischer Kren Südtiroler Speck Julius Brantner Brot Butter	
Beinschinken	16
Frischer Kren Julius Brantner Brot Butter	
Aufgeschnittenes	18
Frischer Kren Beinschinken Südtiroler Speck Kaminwurzeln Julius Brantner Brot	
Käse von der Käserei Plangger	16
Birnengelee Julius Brantner Brot Butter	
Aufschnitt Deluxe	26
Frischer Kren Beinschinken Südtiroler Speck Kaminwurzeln Käse von der Käserei Plangger Julius Brantner Brot	

barmural

wine food drinks

BAR MURAL local food

Regenbogenforelle 16
Spargelsalat | Fenchelsaat | Zitronen-Dill-Vinaigrette | Dill-Mayo

Polenta 16
Eigelb | Blauschimmel Beurre Blanc | Radicchio | Kohlrabi

Kartoffelsuppe 11
Bärlauch | Kartoffelknusper | Pesto

Zander 19
Rote Bete | Meerrettich-Beurre-blanc | Estragonöl Croutons

Kalbstafelspitz 24
Maitake-Pilze | Kartoffelgratin | grüner Spargel | Pilzjus

Rhabarber 10
Melisse | Joghurt-Pannacotta | Rhababereis | Baiser | Erdbeere

barmural

wine food drinks

BAR MURAL menu

serviert mit Brot von Julius Brantner und Butter

DREI **45**
Forelle, Kalbstafelspitz, Rhabarber

vegetarisch
Gurke, Sellerie, Rhabarber

VIER **58**
Forelle, Kartoffel, Kalbstafelspitz, Rhabarber

vegetarisch
Gurke, Kartoffel, Sellerie, Rhabarber

FÜNF **70**
Forelle, Polenta, Kartoffel, Kalbstafelspitz, Rhabarber

vegetarisch
Gurke, Polenta, Kartoffel, Sellerie, Rhabarber

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 7

Vöslauer Wasser frizzante 0.75 l 7

Coca-Cola 0.20 l 4

Goldberg Tonic 0.20 l 4

Goldberg Ginger Beer 0.20 l 4

Saft // Saftschorle von Kohl 0,20 l // 0,30 l 6.5

barmural

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!

Nicolas Kuchenbauer

Alex Dostal

Lena Le Duy

Helena Bauer

Leo Neumann

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,

Pilze Zollner, Bayern