

barmural  
wine food drinks



**GLOU GLOU MONDAY**

# barmural

wine food drinks

## **BAR MURAL snacks**

vorab, dazwischen, dazu

Sauerteigbrot von Julius Brantner mit aufgeschlagener Butter	<b>5</b>
<b>Kammschinken vom Biohof May</b> Julius Brantner Brot   Butter	<b>16</b>
<b>Beinschinken vom Biohof May</b> Frischer Kren   Julius Brantner Brot   Butter	<b>16</b>
<b>Wuzelspeck von Graf</b> Julius Brantner Brot   Butter	<b>16</b>
<b>Leberkas vom Biohof May</b> Julius Brantner Brot	<b>12</b>
<b>Hausgemachte Leberwurst und Griebenschmalz</b> Julius Brantner Brot	<b>12</b>
<b>Hausgemachte Zicklein-Rillettes</b> Geröstetes Brot	<b>12</b>
<b>Käse von der Käserei Jumi</b> Birne   Julius Brantner Brot   Butter	<b>16</b>

*à la carte & menu* →

# barmural

wine food drinks

## BAR MURAL local food

### **Tatar vom Rind** 19 | 25

Rote Zwiebel | Kapern | Schnittlauch

*2020 Dennis Wolf Spätburgunder 9*

### **Münchner Burrata** 19

Tomaten vom Böck | Fenchel | Blaubeere

*2022 Michael Wenzel Voodoo Child Wild & Free Pinot Gris 8*

### **Aubergine vom Böck** 22

Kartoffel | Wilder Brokkoli

*2019 Hofgut Falkenstein Herrenberg Kabinett trocken 11*

### **Maishuhnschenkel vom Riederer** 24

Kartoffel | Wilder Brokkoli

*2014 JB Becker Spätburgunder Kabinett trocken 14*

### **Beeren vom Böck** 10

Ananas Salbei | Haselnuss

*2018 Clemens Busch Riesling Marienburg Kabinett 10*

## **GLOU GLOU Monday m e n u**

serviert mit Brot von Julius Brantner und Butter

### **D R E I Gänge** 52

Burrata, Maishuhn, Beeren

### **Vegetarisch** 52

Burrata, Aubergine, Beeren