

barmural

wine food drinks



barmural

wine food drinks

BAR MURAL drinks

Champagner | Sekt | Blubber **0.1**

Bonnet-Ponson | Cuvée Perpetuelle Extra Brut | Champagne 18

Sekthaus Krack | Rosé Brut 2021 | Pfalz 10

Fuchs & Hase Rosé Pet Nat 2022 | Kamptal 8

Alexandre Kalder | Cidre de Normandie Extra Brut 6.5% 8

Apéro

Negroni 12

Campari Soda 9

Vermouth Tonic 8

Americano 10

Non-alcoholic **0.25**

Verjus Tonic 8.5

Von Wiesen Brombeerblatt & Apfel 8

Traubensaft prickelnd 8

barmural

wine food drinks

BAR MURAL snacks

vorab, dazwischen, dazu

Sauerteigbrot von Julius Brantner mit aufgeschlagener Butter	5
Kammschinken vom Biohof May Julius Brantner Brot Butter	16
Beinschinken vom Biohof May Kren Julius Brantner Brot Butter	16
Wurzelspeck von Graf Julius Brantner Brot Butter	16
Leberkas vom Biohof May Julius Brantner Brot	12
Leberwurst und Griebenschmalz vom Biohof May Julius Brantner Brot	12
Käse von der Sennerei Jumi aus Bern Feige Julius Brantner Brot Butter	16

3 Stück Spéciale Ancelin Austern aus Marennes	17
Zitrone Schalotten Vinaigrette	

Bonnet-Ponson Cuvée Perpetuelle Extra Brut Champagner 18

barmural

wine food drinks

BAR MURAL local food

Rote Beete Bayerischer Feta Walnuss Rauch <i>2020 Vino Gross Mural Hauswein, Slowenien 6</i>	16
Spinat Eigelb Schwarzer Trüffel Röstzwiebelsud <i>2020 Domaine des Marnes Blanches Les Molates Chardonnay, Jura 13</i>	19
Schliersee Saibling Buttermilch Kren Kohlvielfalt <i>2023 Gabriel Scheuermann Chardonnay Bunter Sandstein, Pfalz 9</i>	19
Karotte Molke Beurre Blanc Münchner XO Sprossen <i>2020 Dennis Wolf Spätburgunder, Pfalz 9</i>	17
Tatar vom Rind Bergkäse Zwiebelgewächse Schwarzer Pfeffer <i>2021 Les Foulards Rouges Octobre, Roussillon 7</i>	19 25
Portobello vom Böck Bayerischer Ingwer Wildkräuter Petersilie <i>2021 Les Frères Soulier Blanc.Noir, Rhône 13</i>	23
Schweinebauch von Franz Graf Bayerischer Ingwer Wildkräuter Petersilie <i>nV Bakkanli Rosso Sangiovese, Toskana 12</i>	25
Ziegenmilch Birne Braune Butter Buchweizen <i>2022 Alexandre Kalder Cidre de Normandie L'Extra Brut 8</i>	10

barmural

wine food drinks

BAR MURAL menu

serviert mit Brot von Julius Brantner und Butter

DREI **52**
Spinat, Schweinebauch, Ziegenmilch

vegetarisch
Spinat, Portobello, Ziegenmilch

VIER **67**
Spinat, Karotte, Schweinebauch, Ziegenmilch

vegetarisch
Spinat, Karotte, Portobello, Ziegenmilch

FÜNF **78**
Saibling, Spinat, Karotte, Schweinebauch, Ziegenmilch

vegetarisch
Beete, Spinat, Karotte, Portobello, Ziegenmilch

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

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

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!

Noah

Kilian

Basti

Valeria

Wolfgang

barmural

wine food drinks



Herkunft

Fisch: Fischerei Schliersee, Bayern

Eier: Willi Böck, Bayern

Molkereiprodukte: Andechser, Bayern

Käse: Jumi, Bern

Fleisch: Gutshof Polting, Bayern und Franz Graf, Salzburg

Gemüse, Pilze, Obst: Willi Böck, Bayern