

barmural

wine food drinks



barmural

wine food drinks

BAR MURAL drinks

Champagner | Sekt | | Blubber **0.1**

Jean Josselin | Cuvée des Jean | Champagne 18

Gabriel Scheuermann | Blanc et Noir NV | Pfalz 9

Sekthaus Krack | Rosé Brut 2020 | Pfalz 10

Apero

Negroni 12

Campari Soda 9

Vermouth Tonic 8

Americano 10

Non-alcoholic **0.25**

Verjus | Tonic 8.5

Von Wiesen Brombeerblatt & Apfel 8

Flein Fizz Prickelnder Traubensaft 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 Frischer Kren Julius Brantner Brot Butter	16
Wurzelspeck von Graf Julius Brantner Brot Butter	16
Leberkas vom Biohof May Julius Brantner Brot	12
Hausgemachte Leberwurst und Griebenschmalz Julius Brantner Brot	12
Hausgemachte Zicklein-Rillettes Geröstetes Brot	12
Käse von der Käserei Jumi Birne Julius Brantner Brot Butter	16

barmural

wine food drinks

BAR MURAL local food

Saure Buschbohnen vom Böck **16**

Sonnenblumenkerncreme | Amalfizitrone | Staudensellerie | Estragon | Miso

2021 Trossen Lay Purus Riesling trocken 11

Tatar vom Rind **19 | 25**

Rote Zwiebel | Kapern | Schnittlauch

2020 Dennis Wolf Spätburgunder 9

Gebeizte Seeforelle **17**

Amalfizitrone | Staudensellerie | Estragon | Miso

2022 Scheuermann Weißburgunder Stein & Lehm 8

Wilder Blumenkohl **16**

Konfiertes Eigelb | Mandeln

2021 Johannes Zillinger Numen Fumé Sauvignon Blanc 12

Münchner Burrata **19**

Tomaten vom Böck | Fenchel | Blaubeere

2022 Michael Wenzel Voodoo Child Wild & Free Pinot Gris 8

Maishuhnschenkel vom Riederer **24**

Wilder Brokkoli | Kartoffel

2020 Les Frères Soulier Blanc.Noir Rhône13

Aubergine vom Böck **22**

Wilder Brokkoli | Kartoffel

2022 Moric Hausmarke Burgenland 8

Beeren vom Böck **10**

Haselnuss | Joghurt

2018 Trossen Kinheimer Rosenberg Riesling Kabinett 9

bar mural

wine food drinks

BAR MURAL menu

serviert mit Brot von Julius Brantner und Butter

CHEF'S CHOICE

DREI 52

VIER 67

FÜNF Gänge 78

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal. Gerne empfehlen wir Ihnen auch den passenden Wein 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

barmural

wine food drinks

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

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!

Max

Jerome

Kilian

Karin

Wolfgang

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