

barmural

wine food drinks



barmural

wine food drinks

BAR MURAL drinks

Champagner | Sekt | Blubber 0.1

Jean Josselin | Cuvée des Jean Extra Brut | Champagne 18

Gabriel Scheuermann | Blanc et Noir NV | Pfalz 9

Sekthaus Krack | Rosé Brut 2021 | Pfalz 10

Cidrerie du Vulcain Jacques Perritaz Cidre de Fer 2020 | Schweiz 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

Loimer Traubensaft prickelnd 6.5

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
Leberwurst und Griebenschmalz vom Biohof May 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

Zucchini vom Böck **16**
Ricotta | Tagetes

2022 Dennis Wolf Riesling, Pfalz 10

Münchner Burrata **19**
Tomaten | Fenchel

2022 Michael Wenzel Voodoo Child Wild & Free Pinot Gris, Burgenland 8

Tatar vom Rind **19 | 25**
Rote Zwiebel | Kapern | Schnittlauch

2022 Foradori Lezèr, Trentino 8

Saibling **17**
Zucchini | Tagetes

2021 Johannes Zillinger Numen Fumé Sauvignon Blanc, Weinviertel 12

Wilder Blumenkohl **16**
Konfiertes Eigelb | Mandeln

2021 Mark Haisma Aligoté, Burgund 12.5

Aubergine vom Böck **22**
Wilder Brokkoli | Miso

2020 Les Frères Soulier Blanc.Noir "Orange Wine", Rhône 13

Schweinebauch **24**
Wilder Brokkoli | Miso

2020 Les Frères Soulier L'Oume, Rhône 11

Kürbis **10**
Zwetschge | Honig

Cidrierie du Vulcain Fer du Cidre, Schweiz 8

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