

SPEISEN
&
GETRÄNKE



neuhauser
am Gärtnerplatz

CAFE | RESTAURANT | BAR | PIZZA




22

SPEISEN





MORGENS BIS ABENDS

Frühstück	Montag bis Freitag	von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr
	Samstag, Sonntag, Feiertag	von 9:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Mittagskarte	Montag bis Freitag	von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
	(außer an Feiertagen)	
	Tagessuppe	6,50
	Tagesnudeln	11,90
	Tagessalat	11,90
	Tagespizza	11,90
Tagesgericht	11,90	
Abendkarte	Bitte beachten Sie auch unsere Menütafel!	


FRÜHSTÜCK

Französisches Frühstück  <small>3,17,18,Aa,I,K,M</small>	6,90
2 Croissants mit Butter und Marmelade	
Gärtnerplatz (nur Wochenenden und an Feiertagen) <small>6,9,9.1,18,Aa,G,M</small>	8,00
2 Stück Original Münchner Weißwürste mit süßem Senf (Händlmaier) und Breze	
Jede weitere Weißwurst	3,00
Farmer Frühstück <small>6,9,9.1,17,Aa,Ab,E,I,K</small>	12,50
2 Spiegeleier mit gebratenem Speck und Bratkartoffeln, dazu Butter und Brotkorb	
Fitness Frühstück  <small>Aa,Ab,E,I,K</small>	14,50
Naturjoghurt mit frischen Früchten, marinierte Avocado, 1 gekochtes Ei, Butter, Brotkorb und frisch gepresster Orangensaft (0,1 l)	
Italienisches Frühstück <small>Aa,Ab,E,I,K</small>	14,90
Parmaschinken, Büffelmozzarella und frische Tomaten, hauchdünnes Omelette mit Blattspinat und Parmesanfüllung, Butter und Brotkorb	
Neuhauser Spezial <small>6,9,9.1,17,Aabd,H,I,J,Jb,K</small>	15,50
Rühreier mit Kräutern, Bergkäse, Südtiroler Speck, Schweizer Birchermüsli mit frischem Obst, Marmelade, Butter und Brotkorb	
Naturjoghurt mit frischen Früchten  ^I	6,50
Schweizer Birchermüsli mit frischem Obst  <small>Ad,H,I,J,Jb</small>	6,50
Räucherlachs mit Sahneemerrrettich <small>6,17,18,F,I,N</small>	7,00
Käseteller  ^I	7,50

EIER & OMELETTES

Zwei Rühr- oder Spiegeleier natur  ^K	5,50
Zwei Rühr- oder Spiegeleier ^K	6,90
nach Wahl mit Speck <small>6,9,9.1,17</small> mit Schinken <small>6,9,9.1,17</small> mit Tomaten mit Spinat 	
Omelette natur  ^K	6,90
Omelette ^K	8,50
nach Wahl mit frischem Gemüse mit Tomaten und Käse  mit Schinken <small>6,9,9.1,17</small> und Champignons	

VORSPEISEN

Bruschetta Classic  Aa,I	6,90
geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum	
Tris di Bruschetta Aa,I	9,90
geröstetes Brot mit Basilikum-Pesto, Tomaten Frischkäse, Avocado, Bergkäse Oliven-Paté, Parmaschinken	
Mozzarella Caprese  I	13,90
Büffelmozzarella Tomaten Basilikum	
Burrata  I	13,90
Burrata Käse Artischocken alla Romana Kirschtomaten Minze	
Ziegenkäse vom Grill  I,Jc	14,50
mit Waldhonig und Walnüssen auf Rucolasalat	
Neuhauser Antipasti ^{6,9,9,1,17,I}	14,90
Südtiroler Speck gegrilltes Gemüse Bergkäse Oliven	
Vitello Tonnato ^{F,I,K,M,N}	15,90
vom Kalb mit hausgemachter Thunfischsauce Kapern	
Rindercarpaccio	16,90
Rucola Parmesan Zitronensaft Olivenöl	
Gambas  C	16,90
gebratene Garnelen in Knoblauchöl frische Kräuter rote Chilischote	

SUPPEN

Minestrone  B,M,N	6,90
Gemüsesuppe	
Zuppa di Pomodoro  A,B,G,I,K	6,90
Tomatencremesuppe	

SALATE

Insalata Mista  B,G,I,M	6,90
gemischter Salat	
Insalata Pomodoro 	8,90
frische Tomaten mit roten Zwiebeln und Rucola	
Insalata Caesar ^{18,Aa,B,F,G,I,K,M}	13,90
Romanasalat, Caesar Dressing, Kirschtomaten, Croûtons und Parmesan 	
wahlweise mit zusätzlich Putenstreifen	15,90
oder mit zusätzlich Garnelen ^C	16,90
Nizzasalat ^{F,K}	14,90
gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Ei, Oliven und Mais	
Insalata di Tacchino ^{Aa,K}	15,90
gemischter Salat mit panierten Putenstreifen	
Salat Neuhauser ^{18,E}	14,90
gemischter Salat mit Champignons in Sweet-Chili-Sauce und Sesamsaat mit gegrilltem Gemüse 	
wahlweise mit marinierten Putenstreifen	15,90
oder mit Garnelen ^C	16,90
Rucola Gambas e Parmigiano ^{C,I}	16,90
Rucolasalat mit Garnelen, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	











NUDELN

Penne Arrabiata  <small>Aa,M</small>	11,90
Penne mit Tomatensauce und frischem Knoblauch	
Spaghetti Aglio e Olio  <small>Aa,M</small>	11,90
Spaghetti mit frischem Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	
Spaghetti Italiana  <small>Aa,I,M</small>	14,90
Spaghetti mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Basilikum	
Spaghetti Carbonara <small>6,9,9.1,Aa,I,K,M</small>	14,90
Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan	
Tagliatelle Bolognese <small>Aa,B,M</small>	14,90
Bandnudeln mit Rinderhackfleisch	
Linguine Integrale  <small>Aa,I</small>	14,90
Vollkorn Linguine mit Pesto Rosso und frischem Saison-Gemüse	
Lasagne <small>Aa,B,I,K,M</small>	15,50
Lasagne hausgemacht mit Rinderhackfleisch und Käse	
Orecchiette Salsiccia <small>6,9,9.1,Aa,I,M,N</small>	15,90
Orecchiette mit Salsiccia und Mangold in Weißwein-Tomatensauce, mit getrockneten Tomaten und geriebenem Parmesan	
Strozzapreti con ragù di Vitello in bianco <small>Aa,B,G,I,M,N</small>	16,90
Strozzapreti mit weißem Kalbsragout, Karotten und Sellerie in Weißweinsauce	
Tagliatelle Salmone e Avocado <small>Aa,F,G,I,Ja,K,M</small>	17,50
Bandnudeln mit frischem Lachs und Avocado in cremiger Estragon-Mandel-Sahnesauce	
Tortellacci Nero <small>Aa,C,I,K,L</small>	18,90
Schwarze Tortellacci mit Shrimps und cremiger Ricotta-Käse-Füllung auf Hummercremesauce, frische Kirschtomaten und Schnittlauch	
Spaghettoni e Gamberoni  <small>Aa,C,M</small>	19,90
Spaghettoni mit Black Tiger Garnelen in Weißweinsauce, Kirschtomaten und frischem Knoblauch	
Caramelle al Tartufo  <small>9,18,Aa,B,C,F,G,H,I,J,K,L,M</small>	19,90
Caramelle in weißer Trüffelbuttersauce mit hauchdünn gehobeltem schwarzen italienischen Trüffel	



PIZZA VEGETARISCH

INFO

Pane  ^{Aa}	8,50
Tomatensauce Knoblauch Basilikum	
Margherita  ^{Aa,I}	11,90
Tomatensauce Mozzarella Olivenöl Extra Vergine	
Funghi  ^{Aa,I}	13,90
Tomatensauce Mozzarella Pilze	
Vegetariana  ^{3,Aa,I,N}	14,90
Tomatensauce Mozzarella Zucchini Auberginen Paprika Pilze Balsamico-Zwiebeln	
Capra  ^{Aa,I}	15,40
Tomatensauce Mozzarella Ziegenfrischkäse gelbe Kirschtomaten Rosmarin	
Caprese  ^{Aa,I}	15,90
Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Babymozzarella Basilikum	
Contadina  ^{Aa,I}	15,90
Tomatensauce Mozzarella Auberginen Rucola Parmesan	
4 Formaggi  ^{Aa,I}	16,90
ohne Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola Emmentaler Parmesan	
Bufala  ^{Aa,I}	16,90
Tomatensauce Büffelmozzarella Oregano Basilikum Olivenöl Extra Vergine	
Trüffel  ^{Aa,I}	18,90
Tomatensauce Mozzarella schwarze italienische Trüffel Trüffelöl	

Jede Pizza wird mit hausgemachter Tomatensauce und original Galbani Mozzarellakäse belegt (Ausnahmen siehe Zutatenaufstellung)

PIZZA MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN

Tonno ^{Aa,F,I}	15,90
Tomatensauce Mozzarella Thunfisch rote Zwiebeln	
Avocado ^{Aa,F,I}	15,90
Tomatensauce Mozzarella geräucherter Lachs marinierte Avocado Schnittlauch	
Napoli ^{Aa,F,I}	15,90
Tomatensauce Mozzarella Oliven Sardellen Kapern	
Frutti di Mare ^{Aa,D,F,I,J}	16,90
Tomatensauce Mozzarella Meeresfrüchte	

PIZZA MIT FLEISCH

INFO

Salami Milano <small>6,9,9.1,Aa,I,G</small>	14,90
Tomatensauce Mozzarella original Mailänder Salami	
Prosciutto Arrosto <small>6,9,9.1,17,Aa,I</small>	14,90
Tomatensauce Mozzarella gegrillter italienischer Schinken Olivenöl Extra Vergine	
Casereccia <small>6,9,9.1,Aa,I</small>	14,90
Tomatensauce Mozzarella pikante italienische Spianata-Salami	
Zola <small>6,9,9.1,Aa,I</small>	15,90
Tomatensauce Mozzarella Gorgonzola pikante italienische Spianata-Salami	
Diavola <small>6,9,9.1,Aa,I</small>	15,90
Tomatensauce Mozzarella Oliven Peperoni pikante italienische Spianata-Salami	
Turca <small>6,9,9.1,14,18,Aa,I</small>	15,90
Tomatensauce Mozzarella pikante türkische Rindersalami mit Knoblauch Oliven Peperoni	
Tirol <small>3,6,9,9.1,17,Aa,I,N</small>	15,90
Tomatensauce Mozzarella Südtiroler Speck Balsamico-Zwiebeln Bergkäse	
Neuhauser <small>Aa,I</small>	15,90
Tomatensauce Mozzarella Rucola Kirschtomaten Parmaschinken Parmesan	
4 Stagioni <small>6,9,9.1,17,Aa,I</small>	15,90
Tomatensauce Mozzarella gegrillter italienischer Schinken Pilze Peperoni Oliven	
Capricciosa <small>6,9,9.1,17,Aa,I</small>	15,90
Tomatensauce Mozzarella Oliven Artischocken Pilze Peperoni gegrillter italienischer Schinken	
Regina oder als Calzone <small>Aa,I,6,9,9.1</small>	16,90
Tomatensauce Mozzarella Pilze gegrillter italienischer Schinken	
Golosa <small>Aa,I,6,9,9.1</small>	16,90
Tomatensauce Mozzarella Artischocken pikante italienische Spianata-Salami Oliven Zwiebeln	
Chef <small>Aa,I,6,9,9.1</small>	17,90
Tomatensauce Mozzarella Kirschtomaten Rucola Schafskäse pikante italienische Spianata-Salami	
Pizza del Pizzaiolo <small>Aa,I,6,9,9.1</small>	17,90
Tomatensauce Mozzarella gegrillter italienischer Schinken pikante italienische Spianata-Salami Rucola Parmesan	
Atila <small>Aa,I,6,9,9.1,14</small>	18,90
Tomatensauce Büffelmozzarella getrocknete Tomaten pikante türkische Rindersalami mit Knoblauch Basilikum	

Jede Pizza wird mit hausgemachter Tomatensauce und original Galbani Mozzarellakäse belegt (Ausnahmen siehe Zutatenauflistung)

FLEISCH

Wiener Schnitzel ^{Aa,K} 25,90
vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln, dazu Beilagensalat

Steak vom Entrecôte 27,90
mit Rosmarin-Kapern-Salsa und Kartoffeln

FISCH

Babycalamari alla Griglia ^L 24,50
Tintenfisch vom Grill mit gemischtem Salat

Salmone alla Griglia ^F 26,50
Lachssteak vom Grill
mit wahlweise frischem Salat **oder** gegrilltem Saison-Gemüse

Scampi alla Griglia ^C 28,50
Riesengarnelen vom Grill mit gemischtem Salat

DESSERT

Tiramisù ^{3,4,Aa,I,Ja,K} 6,90

Crema Catalana ^{I,Ja,K} 6,90
Katalanische Dessertcreme mit knuspriger Karamellschicht bedeckt und mit Mandeln

Tartufo Nero ^{Aa,I,J,Jb,K,M} 7,50
Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen

Tortino al Cioccolato ^{Aa,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N} 7,50
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Mango-Sorbet

Kuchen ^{Aa,J,K} 5,90

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem wechselnden Angebot!

22

GETRÄNKE

APERITIFS

Aperol Spritz ^{2,3,N}	9,50
Aperol Prosecco Soda Orange	
Campari Spritz ^{2,3,N}	9,50
Campari Prosecco Soda Orange	
Sarti Spritz ^{3,N}	9,50
Sarti (italienische Blutorange) Prosecco Soda Limette	
Neuhauser Spritz ^{3,9,N}	9,50
Roséwein Holunderblütensirup Minze Soda	
Hugo ^{3,9,N}	9,50
Prosecco Holunderblütensirup Minze Soda	
Lillet Berry ^{2,18,N}	9,50
Lillet Blanc Fever-Tree Premium Wild Berry Beeren der Saison	
Rosato Bella ^{2,3,18}	9,50
Ramazotti Rosato Fever-Tree Premium Wild Berry Zitrone	
Limoncello Spritz ^{3,6,N}	9,50
Villa Massa Limoncello Prosecco Soda Zitrone Minze	
Negroni ^{2,3,11,17,N}	11,90
Tanqueray Gin Campari Antica Formula Vermouth Orange	

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Diva ³	6,90
Sanbitter Pink Grapefruitsaft Soda Orange	
Passione ^{2,3}	6,90
Crodino Maracujasaft* Orange Minze	
Virgin Hugo ^{3,9,18}	7,90
Fever-Tree Ginger Ale Holunderblütensirup Soda Minze	
Virgin Mule ^{6,18}	7,90
Fever-Tree Ginger Beer Limettensaft Gurke	

LONGDRINKS

Moscow Mule ^{6,18}	12,50
Absolut Vodka Fever-Tree Ginger Beer Limette Gurke	
Munich Mule ^{6,18}	12,50
Tanqueray Gin Fever-Tree Ginger Beer Limette Gurke	
Gin Tonic ^{2,18}	12,50
Tanqueray Gin Fever-Tree Indian Tonic Water Limette	
Cuba Libre ^{3,4,18}	12,50
Havana Club 7 Años Coca-Cola Limette	

BIERE

Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass ^{Ac}	0,50 l	5,10
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier ^{Ac}	0,50 l	5,50
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei ^{Ac}	0,50 l	5,10
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb vom Fass ^{Aa,Ac}	0,50 l	5,50
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel ^{Aa,Ac}	0,50 l	5,50
Paulaner Hefe-Weißbier Leicht ^{Aa,Ac}	0,50 l	5,50
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei ^{Aa,Ac}	0,50 l	5,50
Fürstenberg Premium Pilsener ^{Ac}	0,33 l	5,10
Weißbier-Zitrone ^{18,Aa,Ac}	0,50 l	5,50
Radler ^{3,6,17,18,Ac}	0,50 l	5,10

SOFTDRINKS

Wolfra Säfte & Nektare*	0,20 l	3,90
Naturtrüber Apfel Grapefruit Pink Johannisbeere* Mango Maracuja* Orange Rhabarber*		
Saftschorle (nach Wahl)	0,40 l	4,80
Holunderblütenschorle (mit Sirup) ^{3,9}	0,40 l	4,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	5,50
Red Bull ^{3,4,5,15,18} Sugarfree ^{1,3,4,5,13,15,18} Red Edition ^{3,4,5,15,18}	0,25 l	4,90
Fever-Tree	0,20 l	4,50
Indian Tonic Water ^{2,18} Mediterranean Tonic Water ^{2,18} Bitter Lemon ^{2,6,18} Ginger Ale ^{3,18} Ginger Beer ^{6,18}		
Coca-Cola ^{3,4,18} zero ^{1,3,4,13,18} light ^{1,3,4,13,18} Fanta ^{3,6,17,18}	0,20 l	3,90
Sanbittèr ³	0,10 l	3,00
Crodino ^{2,3}	0,10 l	3,00
Zitronenlimonade ¹⁸	0,40 l	4,80
Paulaner Spezi ^{3,4,6,17,18}	0,40 l	4,80
Trade Islands Eistee	0,33 l	4,50
Pfirsich ^{9,18} Mango-Passion ^{3,9,18} Granatapfel ^{3,6,9,18}		

INFO

Alle Nektare sind
mit einem Sternchen
gekennzeichnet

WASSER

San Pellegrino	perlendes Mineralwasser	0,25 l	3,60
San Pellegrino	perlendes Mineralwasser	0,75 l	7,30
Acqua Panna	stilles Mineralwasser	0,25 l	3,60
Acqua Panna	stilles Mineralwasser	0,75 l	7,30
Tafelwasser		0,20 l	2,30
Tafelwasser		0,40 l	4,10

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee ⁴			3,90
Espresso ⁴			2,80
Espresso macchiato ^{4,1}			3,00
Espresso doppio ⁴			4,60
Espresso doppio macchiato ^{4,1}			4,80
Cappuccino ^{4,1}			4,30
Flat White ^{4,1}			4,90
Großer Milchkaffee ^{4,1}			4,80
Latte macchiato ^{4,1}			4,80
Chai Latte ¹			5,50
Heiße Schokolade (mit Milch und Sahne) ¹			5,50
Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft			5,50
Frischer Ingwer mit Bienenhonig			5,50
Bio-Tees von Julius Mehl			5,50
Darjeeling Happy Valley Grüntee Chun Mee Erfrischende Minze Bergkräuter Früchtereigen			

INFO

Alle unsere Kaffeegetränke servieren wir gerne entkoffeiniert
oder mit laktosefreier Milch (Aufpreis 0,60)
oder mit veganem Haferdrink (Aufpreis 0,60)

SPIRITUOSEN

GIN

Tanqueray Ten	4cl	8,00
Malfy	4cl	8,00
Gin Originale con Limone Rosa con Arancia		
Sipsmith London	4cl	9,00
The Duke	4cl	9,00
Hendrick's	4cl	10,00
Beefeater 24	4cl	10,00
Monkey 47	4cl	11,00
The Illusionist	4cl	11,00
Gin Sul	4cl	11,00
Gin Mare	4cl	12,00

VODKA

Absolut Vodka	4cl	7,00
Belvedere	4cl	9,00
Grey Goose	4cl	10,00

BITTER

Fernet Branca	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50

GRAPPA

Nonino Chardonnay^N	2cl	6,50
Nonino Moscato^N	2cl	6,50
Nonino Merlot^N	2cl	6,50
Gaja Barolo^N	2cl	15,50

LIKÖR

Sambuca Molinari	2cl	3,50
Baileys Irish Cream^{3,4,18,1}	4cl	6,50
Villa Massa Limoncello^{3,6}	2cl	4,00
Frangelico^{3,1b}	2cl	4,00

WHISKY & WHISKEY

Jim Beam	4cl	7,00
Jack Daniel's	4cl	7,00
Elijah Craig	4cl	10,00
Johnnie Walker Black Label³	4cl	8,00
Chivas Regal, 12 Years³	4cl	8,00
Glengoyne Highlands, 10 Years³	4cl	9,00
Glenmorangie The Original Highlands, 10 Years³	4cl	10,00
Glenfiddich Speyside, 12 Years³	4cl	9,00
Jura Islands, 12 Years³	4cl	11,00
Lagavulin Islay, 16 Years³	4cl	21,00
Dalmore Highlands, 15 Years³	4cl	22,00
John Jameson³	4cl	7,00
Red Breast, 12 Years³	4cl	13,00
Teeling	4cl	10,00
Pike Creek, 10 Years³	4cl	8,00

ZZ WEINE

SCHAUMWEINE

INFO

Alle Weine und
Schaumweine
enthalten Sulfite

	0,10 l	0,75 l
Soligo Prosecco Frizzante D.O.C. Treviso, Italien Cantina Colli del Soligo trocken vollmundig leichte Kohlensäure würziger Abschluss	4,90	28,00
Prosecco „Solicum“ Cuvee Millesimato D.O.C.G. Tresivo, Italien Cantina Colli del Soligo vegan extra trocken weich frischer Geschmack		35,00
Chandon Garden Spritz Mendoza, Argentinien Moët & Chandon Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir & Sémillion-Trauben mit Orangenbitter aromatisiert blass rosé		49,00
Vina'0° le Classic Pétillant Frankreich bio vegan alkoholfreier Perlwein mild lieblich fruchtbetont harmonisch		33,00
Veuve Clicquot Reserve Cuvee Reims, Frankreich Veuve Clicquot trocken feine Perlage ausbalanciert aromatisch		85,00
Moët Chandon ICE Impérial Épernay, Frankreich Moët & Chandon lieblich intensiv fruchtig		95,00
R de Ruinart Brut Reims, Frankreich Maison Ruinart trocken fein frisch fruchtig		99,00
Ruinart Brut Rosé Reims, Frankreich Maison Ruinart trocken vollmundig sanfte Perlage		119,00
Ruinart Blanc de Blancs Reims, Frankreich Maison Ruinart trocken herrliche Frische intensiver Geschmack		119,00
Dom Perignon Blanc Épernay, Frankreich Moët & Chandon trocken lebhaft temperamentvoll herb		339,00

WEISSWEINE

INFO

Alle Weine und
Schaumweine
enthalten Sulfite

	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Custoza Terre in Fiore D.O.C. Venetien, Italien Cantina di Custoza trocken fruchtig aromatisch	4,50	6,90	24,50
Grauburgunder Tradition QW Pfalz, Deutschland Bergdolt-Reif & Nett trocken leicht lebendige Säure	4,50	6,90	24,50
Chardonnay QW Mosel, Deutschland Weingut Klaus Lotz trocken frisch angenehme Säure fruchtige Nase	4,50	6,90	24,50
San Vigilio Lugana D.O.C Lombardei, Italien Selva Capuzza trocken jung frisch süffig	5,10	7,90	26,50
Entre Deux Mers A.C. Bordeaux, Frankreich Chateau Valade trocken frisch fruchtig			24,50
Pinot Grigio Martagona D.O.C. Friaul Italien Monviert trocken intensiv herb			26,50
Grüner Veltliner Löss QW Kamptal, Österreich Weingut Jurtschitsch bio trocken elegant frisch			26,50
Riesling trocken VDP Gutswein Rheingau, Deutschland Weingut Robert Weil trocken feine Frucht elegante Säure			29,90
Chardonnay Puglia I.G.T Apulien, Italien Tormaresca Contrada Torre d Isola trocken lebhaft erfrischend			27,50
Lugana D.O.C. Lombardei, Italien Azienda Agricola Bulgarini trocken fruchtig elegant			28,50

ROSÉWEINE

	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Bardolino Chiaretto Terre in Fiore D.O.C Venetien, Italien Cantina di Custoza trocken fruchtig süffig	3,90	5,90	19,50
Rose vom Zweigelt QW Kamptal, Österreich Weingut Johann Topf trocken erfrischend fruchtig	4,50	6,90	24,50
Whispering Angel A.O.P. Provence, Frankreich Cave d'Esclans trocken mineralisch ausbalanciert			39,90

ROTWEINE

INFO

Alle Weine und
Schaumweine
enthalten Sulfite

	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Montepulciano D.O.C. Abruzzen, Italien Cantina Tollo trocken fruchtig weich	3,90	5,90	20,50
Primitivo di Puglia I.G.T. Apulien, Italien A Mano trocken komplex weiche Tannine feine Barriquenote	4,50	6,90	24,50
Syrah Vin de Pays d' OC Languedoc, Frankreich Domaine De La Baume trocken fruchtig ausgewogen	4,50	6,90	24,50
Chianti Classico D.O.C.G. Toskana, Italien Borgo Scopeto trocken kraftvoll langer Abgang	4,70	7,50	25,50
Nero d'Avola Sicilia IGT Feudo d'Elimi Sizilien, Italien Concilio trocken weiche Tannine kräftig			22,50
Fabelhaft Tinto D.O.C. Douro, Portugal Niepoort trocken weich elegant ausbalanciert			25,50
Merlot Selezione Alto Adige DOC Südtirol Italien / Elena Walch trocken intensiv fruchtig elegant			28,90
Ripasso Monterè Valpolicella Superiore D.O.P. Venetien, Italien Ca' De Rocchi Casa Vitivinicola Tinazzi trocken angenehme Barriquenote weiche Tannine			29,90
Intriga Cabernet Sauvignon Maipo Valley, Chile Intriga Winery trocken runde Tannine elegant kraftvoll			31,90
Château Lafitte A.C. Bordeaux, Frankreich Côtes de Bordeaux trocken reicher Körper harmonisch			32,90

WEINSCHORLEN

	0,20 l	0,4 l
Weinschorle (weiß, rosé, rot)	5,50	8,90

ALLGEMEINES

- Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Vegetarische Gerichte sind mit dem 🌿-Zeichen gekennzeichnet, pikante Gerichte sind mit dem 🌶️-Zeichen gekennzeichnet.
- Umbestellungen / Extras gegen Aufpreis
- **Speisen aus der Pizzeria und der Küche werden separat serviert, was dazu führen kann, dass nicht alle Speisen für einen Tisch gleichzeitig serviert werden können.**
- **Öffnungszeiten:**

Montag bis Freitag	10:00 – 01:00 Uhr (Küche bis 23:00 Uhr)
Samstag, Sonntag, Feiertag	09:00 – 01:00 Uhr
- **Pizzeria:**

Montag bis Donnerstag und Sonntag	11:30 – 23:00 Uhr
Freitag und Samstag	11:30 – 24:00 Uhr

VERWENDETE ZUSATZSTOFFE

- | | |
|--|---|
| 1 mit Süßungsmitteln | 10 gewachst |
| 2 chininhaltig | 11 Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l), |
| 3 mit Farbstoffen | 12 geschwärzt |
| 3.1 Könnten die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen | 13 enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam) |
| 4 koffeinhaltig | 14 mit Geschmacksverstärker |
| 4.1 enthält Koffein. Für Kinder, schwangere Frauen und koffeempfindliche Personen nicht geeignet | 15 Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150 mg Koffein pro Liter - hier 300 mg) |
| 5 mit Taurin | 16 hergestellt aus zerkleinertem Fleisch |
| 6 mit Antioxidationsmitteln | 17 Stabilisatoren |
| 7 mit Phosphat | 18 Säuerungsmittel/ -regulatoren |
| 8 mit Eiweiß | 19 gentechnisch verändert |
| 8.1 mit Milcheiweiß, 8.2 Stärke | |
| 9 mit Konservierungsstoffen | |
| 9.1 mit Nitritpökelsalz, 9.2 mit Nitrat | |

ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE

- | | |
|--|---|
| A Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), | I Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose) |
| B Sellerie/-erzeugnisse, | J Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss), |
| C Krebstiere/-erzeugnisse, | K Eier/-erzeugnisse |
| D Lupine/-erzeugnisse | L Weichtiere/-erzeugnisse |
| E Sesam/-erzeugnisse | M Soja/-erzeugnisse |
| F Fisch/-erzeugnisse | N Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l) |
| G Senf/-erzeugnisse | |
| H Erdnüsse/-erzeugnisse, | |

STANDORTE

NEUHAUSEN

Schulstraße 28 | 80634 München

Telefon: +49 89 20 20 88 57

info@cafeneuhauser.de

SCHWABING

am Kurfürstenplatz

Belgradstraße 1 | 80796 München

Telefon: +49 89 52 03 36 68

schwabing@cafeneuhauser.de

INNENSTADT

Am Gärtnerplatz

Corneliusstraße 2 | 80469 München

Telefon: +49 89 24 21 25 25

gaertnerplatz@cafeneuhauser.de

SCHWABING

An der Münchner Freiheit

Münchner Freiheit 18 | 80802 München

Neueröffnung voraussichtlich
im 1. Quartal 2023

ONLINE-RESERVIERUNG:

www.cafeneuhauser.de

neuhauser
am Gärtnerplatz

CAFE | RESTAURANT | BAR | PIZZA

08/2022