

## Ein herzliches Willkommen im Wirtshaus am Hart

Mit kulinarischen Kreationen aus klassischer und internationaler Küche wird Genießen zu zweit, für Familien oder mit Geschäftsfreunden zum Erlebnis. Ob in entspannter Atmosphäre in unserem Wirtsgarten oder bei Kerzenschein in unseren Räumlichkeiten – Sie werden sich rundum wohl fühlen.

Für uns ist es sehr wichtig, dass unsere großen und kleinen Gäste rundum zufrieden sind und gerne wieder kommen.

Suchen Sie nach einem passenden Ambiente für Ihre Familienfeiern, Geburtstagsfeste oder andere Feierlichkeiten?  
Fragen Sie einfach bei uns nach – wir sind gern für Sie da!

Außerdem sind wir spezialisiert auf alle Fragen rund ums Catering. Gerne veranstalten wir allumfassend Ihr Catering in München und Umgebung. Sprechen Sie uns einfach darauf an – wir helfen Ihnen gern!

Ihr Wirt Luis und sein Team!

**Wirtshaus am Hart**

Sudetendeutsche Straße 40 | 80937 München | Tel. 089 / 37 77 96 02

## Suppen

<b>Tomaten-Basilikum-Suppe</b> mit Sahnehaube und Baguette	5,80 €
<b>Tiroler Speckknödelsuppe</b> mit Zwiebeln	5,80 €
<b>Pfannkuchensuppe</b> mit doppelter Rinderkraftbrühe	5,80 €
<b>Curry-Kokosnuss-Suppe</b> mit Croûtons (leicht scharf)	5,80 €

## Vorspeisen

<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Salat und Baguette	6,90 €
<b>Feldsalat mit gegrilltem Ziegenkäse und Original Serrano-Schinken</b> , dazu Balsamico-Frucht-Dressing	9,80 €
<b>Fingerfood-Teller mit Chicken Wings, Jalapeños, Hähnchenspieße und Potatoes</b> , dazu Chili-Frucht-Sauce (empfohlen für 2 Personen)	10,80 €
<b>Rindercarpaccio auf Feldsalat</b> mit Parmesanspänen und betrüffelt mit frisch gepresstem Zitronensaft	10,80 €

## Der Bayerischen Tradition verpflichtet

<b>Münchner Wurstsalat*</b> mit Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot	7,20 €
<b>Schweizer Wurstsalat*</b> mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot	7,80 €
<b>Schweinswürstel* vom Grill</b> mit Sauerkraut und frischem Kren	7,80 €
<b>Abgebräunter Leberkäse*</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln	7,80 €

## Schmankeel – traditionell und international

<b>Cordon bleu vom Kalb</b> mit saftigem Schinken und Butterkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	18,80 €
<b>Saftiger Zwiebelrostbraten</b> (220 g) mit Röstkartoffeln	17,80 €
<b>Putenschnitzel in einer Cornflakes-Panade gebraten</b> mit gebackenen Süß-Kartoffeln und Chili-Sauce	15,80 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Preiselbeeren	14,80 €
<b>Schwäbische Grillpfanne</b> mit Schweinelendchen, Käsespätzle und frischer Schwammerlsauce	16,80 €
<b>Rinderlendensteak</b> (ca. 220 g) vom Bayrischen Bullenfleisch mit Kräuterbutter und Pommes frites	18,80 €
<b>Bergsteigerschnitzel</b> gefüllt mit Senf, Meerrettich und Käse, dazu Pommes frites	15,80 €

## Unsere Fischepezialitäten

<b>Black-Tiger-Scampi</b> (10 Stück) in Olivenöl gebraten mit Baguette und Salat	17,80 €
<b>Scampispieße</b> in Zitronenbutter gebraten auf Saisonsalat und Baguette	10,80 €
<b>Gegrilltes Lachssteak</b> auf Spinat mit Kräuterkartoffeln	18,90 €

## Unser Angebot für vegetarische Genießer

<b>Schwäbische Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln	7,80 €
<b>Gemüseplatte</b> mit frischem, gedünstetem und gebackenem Gemüse auf Tomaten-Oregano-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln	9,70 €
<b>Gebackene Champignons</b> auf großem buntem Salat mit Joghurt-Dressing	9,70 €

**Bestellen Sie zu allen Gerichten als kleine Vorspeise  
einen kleinen Salat** **4,20 €**

\* beinhaltet Zusatzstoffe (Übersicht zu erfragen beim Personal)

## Für Fitness- und Figur-Bewusste

<b>Griechischer Salat</b> mit Käse „Griechischer Art“, Peperoni, Oliven und Zwiebeln	8,70 €
<b>Nizza Salat</b> mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln	8,90 €
<b>Feinschmecker Salat</b> mit gegrillten Putenstreifen	8,90 €
<b>Fitness-Salat mit gegrillter Argentinischer Anguslende</b> (ca. 220 g) und Kräuterbutter	16,90 €
<b>Buffalo-Mozzarella auf Tomaten-Rucola-Carpaccio</b> mit Balsamico und Olivenöl betrüffelt	12,80 €

## ... und für die Süßen unter uns empfehlen wir:

<b>Zwei Crêpes</b> mit Schokoladencreme gefüllt und Vanille-Eis	5,80 €
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	6,80 €
<b>Obstteller</b> mit Vanille-Eis	5,80 €
<b>Eiskaffee</b> mit Sahnehäubchen	4,80 €
<b>Eisschokolade</b> mit Sahnehäubchen	4,80 €
<b>Schokosoufflé</b> mit Bourbon-Vanille-Eis	5,80 €
<b>Apfelkücherl</b> gebacken mit Vanille-Eis und Sahne	5,80 €
<b>Gemischtes Eis</b> nach Wahl (fragen Sie bitte unser Personal)	(je Kugel) 1,20 €

## Unsere Flammkuchen-Variationen vom Steinofen

Frisch zubereitet mit angemachtem Schmand und Crème fraîche

**normal 8,70 € | klein 7,20 €**

<b>Original Elsass</b>	Crème, Speck, Zwiebeln
<b>Florentiner</b>	Crème, Speck, Zwiebeln, Bergkäse, Blattspinat
<b>Camembert</b>	Crème, Preiselbeeren, Lauch, Speck, Zwiebeln, Camembert
<b>Hanseat</b>	Crème, Blattspinat, Tomatenscheiben, Shrimps
<b>Italiener</b>	Crème, Pesto, Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola
<b>Bayer</b>	Crème, Speck, Leberkäse, Röstzwiebeln und Käse
<b>Vegetarisch</b>	
<b>Landlust</b>	Crème, Champignons, Käse, Schnittlauch
<b>Gorgonzola</b>	Crème, Tomatenscheiben, Blattspinat, Gorgonzola

**„Der Mensch lebt nicht nur vom Brot allein,  
es darf auch mal ein Flammkuchen sein.“**

## Unsere Burger-Variationen

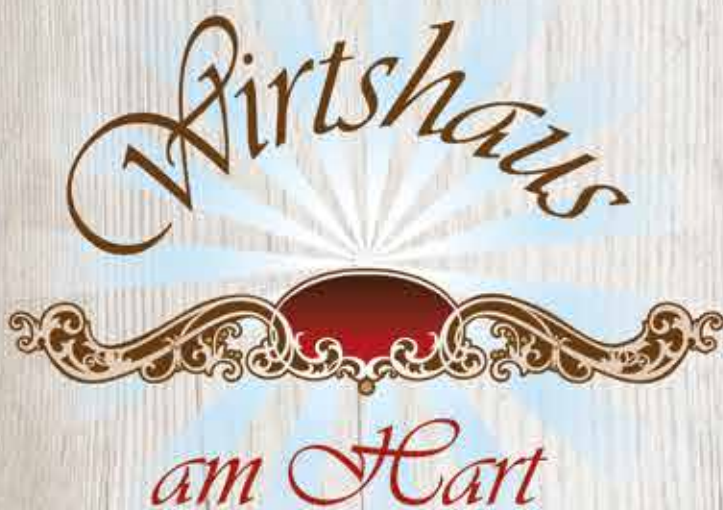
<b>„Der Deftige“</b>	mit saftigem Rinderhackfleisch, geschmolzenem Käse und knusprig gebratenem Speck, dazu Pommes frites	12,80 €
<b>Crispy-Burger</b>	mit saftigem Hähnchenfleisch in Cornflakes gebacken, süß-saurer Sauce, geschmorten Zwiebeln, Speckscheiben und Chilifäden, dazu gebackene süß-saure Kartoffeln	14,80 €
<b>Vegetarischer Burger</b>	mit gegrilltem Halloumikäse, Tomatenscheiben, Gurken und geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes frites	12,80 €

Achten Sie besonders auf unsere

## Aktionstage

(nicht an Feiertagen, Montag bis Sonntag von **11.00 bis 22.30 Uhr**,  
nur solange der Vorrat reicht)

<b>Montag</b>	<b>Schnitzeltag</b>	nur 8,20 €
<b>Dienstag</b>	<b>Burgertag</b>	nur 8,40 €
<b>Mittwoch</b>	<b>Steaktag</b>	nur 8,60 €
<b>Donnerstag</b>	<b>Schnitzeltag</b>	nur 8,20 €
<b>Freitag</b>	<b>Gulaschtag</b>	nur 8,60 €
<b>Samstag &amp; Sonntag</b>	<b>Braten- und Ententag</b>	nur 9,80 €



Unser täglicher **Mittagstisch** (nicht an Feiertagen)

**Wir verwöhnen Sie  
von Montag bis Freitag von 11.00 bis 14.30 Uhr**

**Zum Angebot unseres Aktionstages  
erhalten Sie zusätzlich eine Suppe oder einen Salat zur Auswahl.**

Mittagsmenüpreis ohne Suppe oder Salat 6,30 €

## Weinschorlen

		0,2 l	0,4 l
Weinschorle weiß	Grüner Veltliner	3,20 €	4,80 €
Weinschorle rosé	Bardolino Chiaretto	3,20 €	4,80 €
Weinschorle rot	Vin de pays	3,20 €	4,80 €

**Gerne servieren wir Ihnen jede Weinsorte der Karte als Weinschorle!**

## Aperitifs

Aperol-Spritz	Tafelwasser, Prosecco, Orangenscheibe und Aperol	1/4 l	5,90 €
Hugo-Spritz	Tafelwasser, Prosecco, Zitrone, Minze und Holundersirup	1/4 l	5,90 €
Fruchtige Hugos	z.B. Erdbeer, Maracuja, Mango oder Rhabarber	1/4 l	5,90 €
Vino Frizzante	Prosecco Valdobbiadene	0,1 l	4,30 €

## Schoppenweine – Weiß

		1/8 l	1/4 l
Franken	Hausschoppen Winzer Manuel Sauer trocken ausgebaut, süffig, leichter Zechwein	3,60 €	5,80 €
	Bacchus Eschendorfer Berg halbtrocken, feinfruchtiger Körper, harmonisch	3,60 €	5,80 €
	Riesling Eschendorfer Lump trocken, kräftig erfrischender Geschmack	4,80 €	7,60 €
Pfalz	Silvaner trocken, leichter, milder Zechwein	3,60 €	5,80 €
	Riesling trocken, spritzig, feine Pfirsich-Note	3,60 €	5,80 €
	Weißburgunder trocken, feine Frucht, milde Säure, zarter Mandelton	3,90 €	6,10 €
Österreich	Grüner Veltliner trocken, frisch, spritzig, pfeffrig	3,60 €	5,80 €
Italien	Pinot Grigio IGT Veneto trocken, elegant, typischer Pinot, Villa Rocca Valgatarà	3,70 €	5,90 €
	Chardonnay IGT Veneto trocken, feinfruchtig, vollmundig, harmonisch	3,70 €	5,90 €
	Lugana Trento Garda trocken, delikater Duft, kräftige Struktur, Tenuta Rovaglia Pozzolengo	4,20 €	6,90 €

## Schoppenweine – Rosé

		1/8 l	1/4 l
Baden	Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. halbtrocken, zarter, vollmundiger, erwärmender Rosé, Sasbach-Kaiserstuhl	3,90 €	6,10 €
Italien	Bardolino Chiaretto – DOC trocken, frisch, ausgewogen, typischer Rosé vom Gardasee, Corte Gardoni – Valeggio sul Mincio	3,70 €	5,90 €

## Schoppenweine – Rot

		1/8 l	1/4 l
Württemberg	Haberschlachter Heuchelberg Qualitätswein, Trollinger und Lemberger, rubinrot, würzig, halbtrocken	3,90 €	6,10 €
Österreich	Blauer Zweigelt – Qualitätswein trocken, fruchtig, zugänglich, feine Kirschnote	3,90 €	6,10 €
Italien	Merlot – IGT Veneto trocken, rund, samtig, mit weichen Tanninen	3,70 €	5,90 €
	Nero D'Avola – IGT Sicilia trocken, intensives rubinrot, voll und rund im Geschmack	3,70 €	5,90 €
	Edelvernatsch – DOC trocken, leichter Zechwein, ideal zur Brotzeit	3,90 €	6,10 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>Säfte</b> Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere, Rhabarber	0,2l 2,60 €	0,4l 4,80 €
<b>Weißer Traubensaft</b> (Weingut Manuel Sauer)	0,2l 3,00 €	0,4l 5,80 €
<b>Roter Traubensaft</b> (Weingut Manuel Sauer)	0,2l 3,00 €	0,4l 5,80 €
<b>Cola*   Fanta   Zitronenlimo</b>	0,2l 2,60 €	0,4l 3,40 €
<b>Cola light*</b>		0,33l 3,90 €
<b>Bitter Lemon**</b>		0,2l 2,60 €
<b>Almdudler</b>		0,33l 3,80 €
<b>Almdudler-Schorle</b>		0,5l 3,40 €
<b>Gerolsteiner</b> mit oder ohne Gas	0,25l 3,20 €	0,75l 5,80 €

## Schorlen

Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere, Rhabarber	<b>0,2l</b> 2,60 €	<b>0,4l</b> 3,40 €
Holundersirupschorle	2,60 €	3,50 €
Weißer Traubensaftchorle / Roter Traubensaftchorle	2,60 €	3,90 €

## Biere

Löwenbräu Helles vom Fass – Original	0,3l 3,10 €	0,5l 3,90 €
Löwenbräu Dunkel im Steinkrug – Original		0,5l 3,90 €
Löwenbräu Triumphator Starkbier im Steinkrug		0,5l 4,20 €
Radler vom Fass – Helles mit Zitronenlimonade - spritzig		0,5l 3,80 €
Löwenbräu alkoholfrei aus der Flasche		0,5l 3,90 €
Franziskaner Hefe-Weißbier naturtrüb vom Fass	0,3l 3,10 €	0,5l 3,90 €
Franziskaner Jahrgangs-Weißbier Royal		0,5l 4,40 €
Franziskaner Hefe-Weißbier dunkel vom Fass	0,3l 3,10 €	0,5l 3,90 €
Franziskaner Hefe-Weißbier leicht aus der Flasche		0,5l 3,90 €
Franziskaner Hefe-Weißbier alkoholfrei aus der Flasche		0,5l 3,90 €
Franziskaner Kellerbier aus der Flasche		0,5l 4,20 €
Franziskaner Hefe-Weißbier alkoholfrei Zitrone oder Holunder aus der Flasche		0,33l 3,80 €
Russ'n – Weissbier mit Zitronenlimonade - erfrischend		0,5l 3,90 €
Cola-Weizen – Weissbier mit Cola*		0,5l 3,90 €
Becks Original   Becks Gold   Becks Green Lemon		0,33l 3,80 €
Gletscherbier – Helles, Almdudler, Obstwasser		0,5l 4,90 €

## Plus der Brennerei

Ramazzotti   Averna   Fernet	2 cl 3,80 €
Killepitsch	2 cl 3,80 €
Obstler	2 cl 4,80 €
Grappa   Jägermeister   Williamsbirne   Wodka (Three Sixty, Absolut)	2 cl 4,20 €
Wodka-Red Bull mit reichlich Eis serviert	0,4l 7,80 €
<b>Fragen Sie nach unserer Whiskey-Sammlung und Jim Beam</b>	<b>2 cl 6,80 €</b>

## Heißgetränke

Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Tasse Kaffee	2,30 €
Haferl Kaffee	3,20 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	3,70 €
Espresso mit Vanilleeis und Baileys	4,90 €
Haferl Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Roibusch, Minze)	2,90 €
Haferl Tee mit Rum	4,90 €