

Zwickl

Dreifaltigkeitspl. 2, 80331 muenchen
+498946228833

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Vegane Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Sesams VEGAN **8,80 €**

Vegan carrot ginger soup with coconut milk and sesame

Beilagensalat mit Balsamicodressing und getrockneten Blüten **6,80 €**

Tossed salad with balsamico dressing and dried flowers

Burrata Campana auf marinierten Datteltomaten mit Basilikum Pesto VEGETARISCH **14,80 €**

Burrata Campana on marinated cherry tomatoes with basil pesto

Brezknödelcarpaccio mit roten Zwiebeln, Kräuter-Vinagrette und Kürbiskernen **14,80 €**

Pretzel dumpling carpaccio with salad, pumpkin seeds and Parmesan

Kleines angemachtes Rindertatar mit Brot **14,80 €**

Small beef tatar with bread

| PFLANZERL

»Zwickl-Pflanzerl« mit Kartoffel-Bohnensalat und Bohnenkrautsenf	18,80 €
Our meat balls (pork and beef) with potato bean salad and savory mustard	
Pflanzerl vom Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat, Kernöl-Mayonnaise und Curry-Honigsenf	19,80 €
Baked meat ball of chicken with potato cucumber salad and curry honey mustard	
Italienische Kalbspflanzerl mit Pflücsalat, Tomaten, Pinienkernen und Parmesan	22,80 €
Italian veal meat balls with mixed greens, tomatoes, pine nuts and Parmesan	
»Fast Pflanzerl« – angemachtes Rindertatar, leicht angebraten, mit Salat und Brot	25,80 €
Beef tatar soft fried with salad and bread	
Rote Betepflanzerl mit Rahmgemüse und Meerrettich	19,80 €
Balls of beetroot with creamy vegetables and horseradish	
Spinat- und Käsepflanzerl mit brauner Butter, Bergkäse und Salat	19,80 €
Balls of spinach and cheese with melted butter, alpine cheese and salad	
Zwickl-Reindl	27,80 €
Three meat balls of your choice with side dishes	

| SALATE UND BROTZEIT

Abgebräunter Leberkäse von Magnus Bauch mit Kartoffel-Meerrettichsalat	17,80 €
Magnus Bauch's meat loaf with potato-horseradish salad	
Gemischte Blattsalate mit gegrillter Hähnchenbrust und Basilikum Pesto	19,80 €
Mixed salad with grilled chicken breast and basil pesto	
Südtiroler Speck Brettl mit Cornichons, frischem Kren und Bauernbrot	19,80 €
South Tyrolean bacon platter with cornichons, fresh horseradish and farmhouse bread	
Veganer Couscous Salat mit gegrilltem Gemüse, Pinienkernen und Basilikum Pesto	19,80 €
Vegan salad of cous cous with grilled vegetables, pine nut and basil pesto	
Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig auf Babyleaf Salat und Pinienkernen	19,80 €
Grilled goat cheese with thyme and honey on baby leaf salad and pine nuts	

| WARME KÜCHE

Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat	VEGETARISCH	19,80 €
Bavarian noodles with cheese, deep fried onions and salad		
Pasta mit Trüffelrahm, Parmesanspänen und kleinem Salat	VEGETARISCH	19,80 €
Pasta with truffle cream, Parmesan, and a small salad		
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren		27,80 €
Escalope of veal with roasted potatoes and cranberries		
Pikantes Kalbsgulasch mit Spätzle		28,80 €
Spicy veal goulash with bavarian noodles		
Steak von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter		32,80 €
Beef sirloin steak with fried potatoes and herb butter		

| NACHSPEISEN

Crème Brûlée mit Beeren	VEGETARISCH	7,80 €
Crème Brûlée with berries		
Griesflammerie mit Erdbeerlimes		7,80 €
VEGETARISCH		
Semolina pudding with strawberry lime sauce		
Karamellisierte Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus	VEGETARISCH	14,80 €
Cut-up and sugared pancake with marinated plums and apple sauce (Preparation time approx. 30 minutes)		

| MITTAGSZWICKL

Bergkäse Knödel mit brauner Butter auf Salat	VEGETARISCH	11,90 €
---	-------------	----------------