ZWICKL

GASTLICHKEIT AM VIKTUALIENMARKT

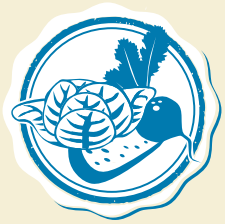
SPEIS & TRANK

»Ein Pflanzerl und ein Bier bitte«

Diese Bestellung klingt so selbstverständlich,
man könnte meinen, sie schon oft am Viktualienmarkt gehört zu haben.
Pflanzerl und Bier, zwei „Grundnahrungsmittel“ der bayerischen Wirtshauskultur
verbrüdern sich im ZWICKL zu einem sympathischen Zweiklang des Genusses,
als wäre das schon immer so gewesen.

Unsere handwerklich feinen Pflanzerl-Kreationen,
die süffigen Bierspezialitäten und die ausgelassene Geselligkeit bilden das Fundament
unserer Gastlichkeit am Viktualienmarkt.

Das ZWICKL steht für eine Küche mit frischen Zutaten innerhalb einer regionalen Rohstoff-Politik.
Bei uns bedeutet Küche noch echtes Handwerk. Wir wissen,
was in unseren kulinarischen Kreationen enthalten ist und vor allem, was nicht enthalten ist:
Wir verzichten auf Konservierungsstoffe, künstliche Aromen, Glutamat und andere Geschmacksverstärker.
Beste Qualität ist uns eine Herzensangelegenheit – Wir lieben was wir tun und das werden Sie schmecken.
Guten Appetit!



Vorspeisen

Vegane Karotten-Ingwersuppe mit Sesam
Vegan carrot ginger soup with sesame

7,90

Vorspeisensalat mit Kerndl, getrockneten Blüten und Croutons
Small salad with seeds, dried flowers and Croutons

9,90

Obazda mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot vom Markt
Obazda with red onions, pickle and bread from the market

11,90

Breznknödelcarpaccio mit Salat, Kürbiskernen und Parmesan
Pretzel dumpling carpaccio with salad, pumpkin seeds and Parmesan

13,90

Kleines angemachtes Rindertatar mit Brot
Small beef tatar with bread

14,90

PFLANZERL

» Zwickl-Pflanzerl « mit Kartoffel-Bohnensalat und Bohnenkrautsenf

Our meat balls (pork and beef) with potato bean salad and savory mustard

17,90

Pflanzerl vom Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat, Kernöl-Mayonnaise und Curry-Honigsenf

Backed meat ball of chicken with potato cucumber salad and curry honey mustard

19,90

» Fast Pflanzerl « – angemachtes Rindertatar, leicht angebraten, mit Salat und Brot

Beef tatar soft fried with salad and bread

24,90

PFLANZERL

Rote Betepflanzerl mit Meerrettichrahm, Rucola-Pesto und Walnuss-Crunch

Balls of beetroot with horseradish cream, rocket pesto and walnut crunch

19,90

Spinat- und Käsepflanzerl mit brauner Butter, Bergkäse und Salat

Balls of spinach and cheese with melted butter, alpine cheese and salad

19,90

Zwickl-Reindl

Drei Pflanzerl Ihrer Wahl mit Beilagen im Reindl serviert

Three meat balls of your choice with side dishes

Ab 2 Personen – 27,90 pro Person

Das »Zwickl-Pflanzerl« besteht zu 60% aus Schweinenacken und 40% Rinderschulter,
das Backhendl Pflanzerl aus 100% Hähnchenbrust und das „Fast Pflanzerl“ 100% aus Rinderlende



SALATE

Kleiner Blattsalat mit Balsamicodressing und getrockneten Blüten
Tossed salad with balsamico dressing and dried flowers

6,90

Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Gurken und Brot vom Markt
Bavarian sausage salad with red onions, cucumbers and market bread

13,90

Ziegenkäse mit Thymian-Honig und Baby Leaf Salat
Goat cheese with thyme, honey and baby leaf salad

18,90

Veganes Kichererbsen Curry mit Jasminreis und Cashews
Vegan chickpea curry with jasmine rice and cashews

19,90

Gemischte Blattsalate mit gegrillten Pilzen und Hähnchenbrust
Mixed salad with grilled mushrooms and chicken breast

19,90



WARME KÜCHE

Abgebräunter Leberkäse vom Magnus Bauch mit Kartoffel-Meerrettichsalat
Meat Loaf with potato horseradish salad

15,90

Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat
Bavarian noodles with cheese, deep fried onions and salad

19,90

Pikantes Rindergulasch mit Spätzle
Beef goulash with bavarian noodles

24,90

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
Escalope of veal with roasted potatoes und cranberries

27,90

Rinderlendensteak mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter
Beef sirloin steak with fried potatoes and herb butter

29,90



NACHSPEISEN

Crème Brûlée mit Beeren
Crème Brûlée with beeries

7,90

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus
(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

Cut-up and sugared pancake with marinated plums and apple sauce (Preparation time approx. 30 minutes)

13,90

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesgerichte.

Falls Sie unter einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden,
sprechen Sie bitte unseren Service darauf an.



BIERE

GEZAPFT VOM FASS

Hacker-Pschorr Münchner Hell
0,5 l / 5,10

Paulaner Hefe-Weissbier naturtrüb
0,5 l / 5,50

Paulaner Zwickl
0,5 l / 5,50

alle Fassbiere zum Probieren
0,1 l / 2,00

Radler
0,5 l / 5,10

Russ
0,5 l / 5,50

AUS DER FLASCHE

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei
0,5 l / 5,50

Paulaner Leichte Weisse
0,5 l / 5,50

Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel
0,5 l / 5,50

Hacker-Pschorr naturtrübes Helles Alkoholfrei
0,5 l / 5,10

Paulaner Weissbier Zitrone Alkoholfrei
0,33l / 4,10

Hacker Pschorr Münchner Dunkel
0,5 l / 5,50

Fürstenberg Premium Pilsener
0,33 l / 4,10

ZWICKL-BIER

Auerbräu Rosenheim 111 Zwickl
0,33 l / 4,10



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

fritz-kola [2, 4] / ohne zucker [1, 2, 4] oder fritz-limo orange [1, 4]
0,33 l / 3,90

Paulaner Spezi [1, 2, 4]
0,5 l / 4,10

Zitronenlimo
0,3 l / 2,90

Säfte oder Nektare von »Wolfra«
0,2 l / 3,20

Saftschorle oder Nektarschorle
0,5 l / 4,10

Almdudler-Alpenkräuterlimonade
0,33 l / 3,90

Schweppes[1] (Tonic Water[3], Ginger Ale[1], Bitter Lemon[3])
0,2 l / 3,50

Hauswasser
0,5 l / 3,10 | 0,3 / 2,10

Adelholzener »Classic« oder »Still«
0,75 l / 6,10 | 0,25 / 3,10

enthält: [1] Farbstoff, [2] Koffein, [3] Chinin, [4] Antioxidationsmittel



HEISSGETRÄNKE

Espresso
2,00

Espresso doppelt
3,80

Cappuccino
3,30

Café crème
3,10

Tasse Tee
3,80

Latte Macchiato
3,90

Heißer Kakao
3,90

Heiße Zitrone
3,90

Milchkaffee
3,90

Glas Milch
2,90

WEINE

WEISS

2023 Riesling Kabinett trocken,
Weingut Perll, Mittelrhein
0,1 l / 4,20 – 0,75 l / 31,90

2023 Grüner Veltliner »L + T«,
Weingut Bründlmayer, Kamptal
0,1 l / 4,50 – 0,75 l / 33,-

2023 Lugana »Ottella«
Weingut Montresor, Lombardei
0,1 l / 4,80 – 0,75 l / 33,90

2023 »Cuvée T«
Kellerie Tramin, Südtirol
0,75 l / 36,00

2021 Chardonnay »Unfiltered & Toasted«
Weingut Hiedler, Niederösterreich
0,75 l / 70,-

ROT

2022 Spätburgunder,
Alde Gott Winzer, Baden
0,1 l / 4,10 – 0,75 l / 30,-

2022 Blauer Zweigelt,
Weingut Groiss, Weinviertel
0,1 l / 4,20 – 0,75 l / 31,90

2018 Pannobile,
Weingut G. Heinrich, Burgenland
0,75 l / 65,-

2018 Amistar,
Peter Sölva, Südtirol
0,75 l / 65,-

2021 Merlot, Tenuta del Morer,
Isonzo del Friuli
0,75 l / 35,-

ROSÉ

2023 Blaufränkisch Rosé,
Weingut G. Triebaumer, Burgenland
0,1 l / 4,50 – 0,75 l / 33,-

Jahrgangsänderungen vorbehalten!



SEKT & CHAMPAGNER

Marillen-Sprizz – Marillensirup, Prosecco, Soda
0,2 l / 7,90

Viny´s Sprizz – Aperol, Prosecco, Tonic Water
0,2 l / 7,90

Johanni Sprizz – Johannisbeersaft, Sirup, Prosecco
0,2 l / 7,90

Prosecco Spumante extra dry, Le Contessa, Treviso
0,1 l / 4,20 – 0,75 l / 31,90

Rosé brut Winzersekt, Willi Bründlmayer, Kamptal
0,75 l / 65,-

Champagne Moet & Chandon Rosé Brut
0,75 l / 120,-



SCHNÄPSE

SPEZIALITÄTEN DER DESTILLERIE »LANTENHAMMER«

Blutorangen-Geist
2 cl / 5,50

Enzian aus dem Holzfass
2 cl / 4,50

Marillen-Brand
2 cl / 5,50

Obstbrand aus dem Holzfass
2 cl / 4,50

»Rumult« Bavarian Rum
2 cl / 8,-

Schlehen-Geist
2 cl / 5,50

Spezial Kräuter-Liqueur
2 cl / 4,-

Vogelbeer-Brand unfiltriert
2 cl / 6,50

Waldhimbeer-Geist unfiltriert
2 cl / 5,50

Williamsbirnen-Brand unfiltriert
2 cl / 5,50

INTERNATIONALE SCHNÄPSE

Averna
4 cl / 5,-

Bailey‘s Irish Cream
4 cl / 5,-

Cognac Hennessy VS
4 cl / 9,-

Dirker Haselnuss-Geist
2 cl / 5,50

Jägermeister
4 cl / 5,-

Pernod
4 cl / 5,-

Ramazzotti
4 cl / 5,-

Molinari Sambuca
4 cl / 5,-

»Slyrs« Bavarian Single Malt Whisky
2 cl / 6,50

Whiskey Four Roses
4 cl / 5,-

Whisky Chivas Regal
4 cl / 7,-

Unser Premium-Partner für die feine Braukunst

PAULANER

Seit 1634

PAULANER

Feinste Münchner Braukunst

Himmel der Bayern

Hacker-Pschorr

MÜNCHEN

Die reine Kraft der Alpen
liefert Ihnen

Adelholzener

ALPENQUELLEN

Feinste Früchte aus dem
Voralpenland versaftet für Sie

Wolfra®

Fruchtsäfte

Besuchen Sie uns auch auf Facebook!



Alle Preise in Euro inkl. USt und Bedienungsgeld

ZWICKL

Dreifaltigkeitsplatz 2 / 80331 München

Telefon: 089-46228833 / Fax: 089-46228733

Email: info@zwickl-muenchen.de / Website: www.zwickl-muenchen.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 12 bis 23 Uhr (außer an Feiertagen)