

[FASS]

TAGESCRAFT AUS DER FLASCHE

NEIPA (Heidenpeters, Berlin) 0,33 l — € 5,90

New England IPA mit feinem Aroma von Tropenfrüchten, herrlich süffig & erfrischend | 7,0 %

Laguna (Braukustkeller, München) 0,33 l — € 6,90

West Coast IPA mit würzigen Citrusaromen und einer leichten Bitternis,
überraschend fruchtig - das perfekte Einsteiger-IPA | 5,2 %

PALE 31 (Firestone Walker, USA) 0,33 l — € 7,80

Pale Ale, intensive Aromen von Karamell und Mango
mit frischem Duft nach Vanille- und Pfirsichblüten | 4,8 %



HANDWERKLICHES VOM HAHN

2 GRÜNER HELLES (Fürth)

Helles, elegant-malzig, ein Klassiker | 4,9 %

Schnitt — € 1,80 0,4 l — € 3,20 Mass — € 7,50

3 KLOSTER-WEISSBIER (Klosterbrauerei Scheyern)

Dunkles Weißbier, herrlich erfrischend,
unfiltriert & naturtrüb | 5,2 %

0,5 l — € 3,80

4 DOLCE VITA (Munich Brew Mafia, München)

aus einer Zusammenarbeit mit Varionica in Zagreb entstanden,
ein Mosaic Märzen-Bock | 6,2 %

0,1 l — € 3,00 0,3 l — € 7,20

5 THE BRALE (Braufactum)

Elegantes Brown Ale, karamellig, weich
kaltgestopft mit Mosaic Hopfen | 5,5 %

0,1 l — € 2,50 0,3 l — € 5,80

6 HANDGEHOPFTES (Hopfenhacker, München-Haidhausen)

Helles Lager, kaltgestopft mit Centennial Hopfen | 4,9 %

0,4 l — € 4,90

7 VASTAFARIAN (Tuatara, Neu-Seeland)

Green Hopped IPA, Passionsfrucht- und
Grapfruitaromen, schlanker Körper,
Sauvin und Riwaka Grünhopfen | 5,6 %

0,1 l — € 2,80, 0,3 l — € 7,50,

8 EARLKÖNIG (Braukraft, Gilching)

American IPA, angenehm fruchtig, frische Citrusaromen | 6,7 %

0,1 l — € 2,50, 0,3 l — € 6,20,

9 GREEN BUSINESS (Munich Brew Mafia, München)

feines India Style Lager, bei dem einzig der Hallertauer Blanc
als Grünhopfen zum Einsatz kommt! | 6,0 %

0,1 l — € 2,50 0,3 l — € 6,20

10 ZIRNDORFER KELLERBIER (Zirndorf)

Kellerbier, würzig, naturtrüb & malzig | 4,9 %

- im geeisten Steinkrug - Füllmengenprüfung jederzeit
0,5 l — € 4,30

12 MEISTER HELL (Meisterstück-Collab Brew)

Naturtrübes Helles, vollmundig & ungemein süffig | 5,4 %

0,5 l — € 4,30 Mass — € 8,50

13 SCHEYERN DUNKEL (Klosterbrauerei Scheyern)

Dunkel-schimmernd, süßlich, 100% dunkles Malz | 5,5 %

0,4 l — € 4,00

14 ROTER MÜNCHNER (Hopfenhacker, München-Haidhausen)

Untergärig, kupferrot, fruchtig, malzig,
ein vergessener Volksheld | 5,9 %

0,4 l — € 4,90

15 GOUDEN KALF (Jopen, Niederlande)

Double IPA, fruchtige Bitternis, abgerundet von vollmundiger
Malzigkeit, intensiv und lang am Gaumen | 8,8 %

0,1 l — € 3,00 0,3 l — € 7,80

16 AMERICAN PALE ALE (Vagabond, Berlin)

Feines Pale Ale von den zwei Kultamis aus dem Wedding,
gebraut in der Berliner Microbrauerei mit feinsten
amerikanischen Hopfensorten | 5,2 %

0,1 l — € 2,70 0,3 l — € 6,20

17 SUNRISE TO SUNSET (Frau Gruber, Augsburg)

Session IPA, nach langer Wartezeit endlich erhältlich,
fruchtig-hopfige Leichtigekeit, voll im Geschmack | 4,5 %

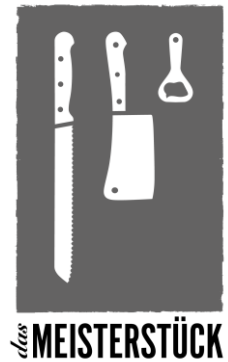
0,1 l — € 2,50 0,3 l — € 6,80

18 JAHRGANGS WEISSE (Brewbaker, Berlin)

Berliner Sauerbier, frisch & leicht,
reichlich Citrusaromen, eine Rarität | 3,5 %

0,1 l — € 2,50 0,3 l — € 5,80

[FLASCHE]



MÜNCHEN

- Braukraft | Earlkönig | Belgisch Blonde | 5,2% | 0,33 l — € 4,90
Braukraft | Wai-Zen Bock | Heller Bock | 7,3% | 0,33 l — € 7,50
Braukunstkeller | Laguna | IPA | 6,8% | 0,33 l — € 7,20
Braukunstkeller | Bavarian Lager | 5,3% | 0,33 l — € 6,50
Braukunstkeller | Amarsi | Double IPA | 8,1% | 0,33 l — € 7,90
Giesinger | Baltic Rye | Porter | 6,7% | 0,33 l — € 6,90
Giesinger | Lemondrop | Tripel | 7,5% | 0,33 l — € 6,90
Giesinger | Untergiesinger Erhellung | Helles | 5,3% | 0,5 l — € 4,90
Hopfenhacker | IP Brothers' IPL | IPL | 6,5% | 0,33 l — € 6,00
Hopfenhacker | Wuiderer | Red Ale | 5,9% | 0,33 l — € 6,00
Hopfenhacker | Kill Bill | Witbier | 4,4% | 0,33 l — € 6,00
Hopfenhacker | Hanfblüte | Weissbier | 4,9% | 0,5 l — € 5,00
Hopfenhacker | Roter Münchner | Märzen | 4,9% | 0,5 l — € 5,00
Hopfenhacker | Handgehöpftes | Helles | 4,9% | 0,5 l — € 5,00
Hopfmeister | Gurken Gose | Gose | 3,3% | 0,33 l — € 5,90
Isarbier | Isar Helles | Helles | 4,7% | 0,33 l — € 5,90
Isarkindl | Lager Hell | Helles | 5,2% | 0,5 l — € 4,90
Munich Brew Mafia | Habemus Cervesiam | Rauchbier | 6,8% | 0,33 l — € 6,90
Munich Brew Mafia | Don Limone | Citra Pils | 5,3% | 0,33 l — € 6,90
Schneider | Tap X Nelson Sauvin | Weizenbock | 7,3% | 0,375 l — € 23,50
Tilman | Das Helle | Helles | 5,1% | 0,5 l — € 4,90

DAS BESTE AUS BAYERN

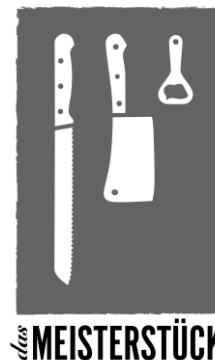
- Camba | 4 Sessions | Session Pale Ale | 4,1% | 0,33 l — € 6,90
Frau Gruber | Modern Times | Modernes Kellerbier | 5,2% | 0,33 l — € 6,90
Frau Gruber | 24/7 | Unfiltriertes Helles | 5,1% | 0,33 l — € 6,90
Frau Gruber | Yeast is King | IPA | 6,3% | 0,33 l — € 7,50
Frau Gruber | Green is Lord | Pale Ale | 5,1% | 0,33 l — € 6,90
Frau Gruber | Black Sun | Stout | 6,3% | 0,33 l — € 7,50
HansCraft & Co. | Backbone Splitter | IPA | 6,5% | 0,33 l — € 7,90
HansCraft & Co. | Mahoni Marina | BBQ Dark Ale | 6,5% | 0,33 l — € 7,90
Mahrsbräu | Ungespundetes Helles | Helles | 5,0% | 0,5 l — € 4,90
Riegele | Simco 3 | IPA | 5,0% | 0,33 l — € 6,90
Riedenburger | Hirse Bier | Glutenfreies Bio-Bier | 3,0% | 0,33 l — € 5,90
Schönramer | Stout | Imperial Stout | 9,5% | 0,33 l — € 6,90
Schönramer | India Pale Ale | IPA | 7,8% | 0,33 l — € 6,90
Sebaldus | Weizen | Helles Weizen | 6,0% | 0,5 l — € 4,30
Spezial Bräu | Rauchbier | Lager | 4,7% | 0,5 l — € 5,20
Tölzer Mühlfeldbräu | Schwarze Tinte | Dunkles | 6,8% | 0,33 l — € 6,90
Tölzer Mühlfeldbräu | Brau Heist | Weizen Quadrupel | 10,1% | 0,33 l — € 7,50
Tölzer Mühlfeldbräu | Amber Ale | 5,6% | 0,33 l — € 6,90
Urban Chestnut | Zuagroast | Pale Ale | 5,7% | 0,5 l — € 6,90
Urban Chestnut | Grünhopfen | Lager | 4,7% | 0,5 l — € 6,90
Weiherer | Rauch | Bio-Rauchbier | 5,2% | 0,5 l — € 5,20
Weiherer | Urstöfla | Dunkles Bio-Bier | 5,2% | 0,5 l — € 5,20
Weißenoher | Green Monkey | Pils | 5,8% | 0,5 l — € 6,90
Yankee & Kraut | Eden | Pale Ale | 5,5% | 0,33 l — € 6,90
Yankee & Kraut | Transfusion | Session Pale Ale | 4,4% | 0,33 l — € 6,90

DEUTSCHLAND

- Bierfabrik | The Swanson | Rauchbier | 0,33 l — € 5,90
Bierfabrik | The Swanson Barrel Aged | Fassgereiftes Rauchbier | 0,75 l — € 28,00
Braufactum | Colonia | Bitterbier | 5,5% | 0,35 l — € 7,50
Braufactum | Palor | Pale Ale | 5,2% | 0,35 l — € 6,50
Braufactum | Progusta | IPA | 6,8% | 0,35 l — € 7,50
Braufactum | Progusta | IPA | 6,8% | 0,75 l — € 24,00
Braufactum | The Brale | Brown Ale | 5,0% | 0,35 l — € 7,50
Braufactum | Darkon | Schwarzbier | 5,4% | 0,65 l — € 16,00
Braufactum | Roog | Rauchweizen | 5,4% | 0,65 l — € 23,00
Braufactum | Soleya | Saison | 6,8% | 0,35 l — € 7,50
Braufactum | Yakeros | IPA | 6,5% | 0,35 l — € 7,50
Braufactum | Arrique | Barleywine | 13,5% | 0,33 l — € 28,50
Braufactum | Barrel 1 | Stock Ale | 11,5% | 0,3 l — € 29,00
Brewbaker | Berliner Jahrgangswaise 2016 | 3,5% | 0,75 l — € 18,00
Heidenpeters | Thirsty Lady | Blonde Ale | 5,3% | 0,33 l — € 5,90
Heidenpeters | STOUT | Stout | 6,1% | 0,33 l — € 8,50
Hopfenstopfer | Citra Ale | American Pale Ale | 5,1% | 0,33 l — € 5,90
Inselbrauerei | Meerjungfrau | Sour Ale | 5,5% | 0,33 l — € 7,60
Mashsee | Trainingslager | Lager | 5,5% | 0,33 l — € 5,90
Onkel | Herbert | Rhabarber Weisse | 4,0% | 0,33 l — € 8,50
Rittmayer | Smokey Goerge | Rauchbier | 7,0% | 0,33 l — € 6,90
Rittmayer | Hallerndorfer | Rauchbier | 5,0% | 0,33 l — € 4,90
Schnee-eule | Marlene | Berliner Weisse | 3,5% | 0,33 l — € 9,50
Schnee-eule | Kennedy | Berliner Weisse | 3,0% | 0,33 l — € 9,50
Schnee-eule | Yasmin | Berliner Weisse mit Yasmin | 3,5% | 0,33 l — € 9,50
Schoppe Bräu | Black Flag | Imperial Stout | 9,0% | 0,33 l — € 8,50
Schoppe Bräu | Holy Shit Ale | Double IPA | 10,0% | 0,33 l — € 8,50
Stone | Jindia | Double IPA | 8,7% | 0,33 l — € 13,00
Wildwuchs | Fastmoker | Pils | 4,9% | 0,33 l — € 5,80

ÖSTERREICH

- Brew Age | Hopfenaufwurf | Pale Ale | 5,4% | 0,33 l — € 7,20
Brew Age | Affenkönig | Imperial IPA | 8,4% | 0,33 l — € 8,50
Brew Age | Chic Klub | Stout | 5,4% | 0,33 l — € 8,50
Brew Age | Nussknacker | Barley Wine | 10,0% | 0,33 l — € 9,50
Bevog | Ond | Smoked Porter | 6,3% | 0,33 l — € 7,80
Bevog | Rudeen | Black IPA | 7,4% | 0,33 l — € 7,80
Bierol | Going Hazel Nuts | Haselnuss Porter | 5,7% | 0,33 l — € 8,50
Gusswerk | Dies Irae | Barley Wine | 10,9% | 0,5 l — € 59,00
Gusswerk | Weisses Nicobar | Weizen IPA | 6,2% | 0,33 l — € 7,50
Next Level Brewing | Tiger Berry | Himbeer - Pfeffer Gose | 4,7% | 0,33 l — € 7,20



BELGIEN

- Boon | Geuze Vat.109 | Cognac Barrel Aged Lambic | 8,0% | 0,375 l — € 32,00
Boon | Oude Geuze | Lambic | 7,0% | 0,75 l — € 23,50
Boon | Oude Kriek | Kirsch-Lambic | 6,5% | 0,75 l — € 26,00
Verhaege Vichte | Duchesse Du Bourgogne | Red Ale | 6,2% | 0,25 l — € 6,90
Dupont | Moinette Biologique | Starkbier | 7,5% | 0,25 l — € 7,80
Palm | Speciale Belge | Belgisches Ale | 5,4% | 0,75 l — € 20,00
Rodenbach | Grand Cru | Fassgereiftes Red Ale | 6,0% | 0,33 l — € 8,20
Rodenbach | Caractère Rouge | Beeren-Sauerbier | 7,0% | 0,75 l — € 63,00
Westmalle | Trappiste | Dubbel | 7,0% | 0,33 l — € 7,90

SCHWEDEN

- Omnipollo | Arzachel | Session IPA | 3,5% | 0,33 l — € 7,90

NORWEGEN

- Ægir Bryggeri | Ægir | IPA | 6,5% | 0,33 l — € 7,50
Ægir Bryggeri | Sorachi | Saison | 4,7% | 0,33 l — € 7,50
Lervig | Lucky Jack Black Edition | Black IPA | 4,7% | 0,33 l — € 7,20
Lervig | Tasty Juice | IPA | 6,0% | 0,5 l — € 12,90

DÄNEMARK

- Gypsy Inc. | Topsy Gypsy | Pils | 4,7% | 0,33 l — € 7,80
Mikkeller | Texas Ranger | Chipotle Porter | 6,6% | 0,33 l — € 8,30
Mikkeller | Peter, Pale & Mary | Folk Pale Ale | 4,6% | 0,33 l — € 8,30
To Øl | My Pils | Session Pils | 4,0% | 0,33 l — € 5,80
To Øl | Reparationsbajer | Glutenfreies Pale Ale | 5,8% | 0,33 l — € 7,90
To Øl | Sur Mosaic | Sauerbier | 6,0% | 0,33 l — € 7,80

ITALIEN

- Nigredo | Nuovo Birrificio Italiano | India Black Lager | 6,5% | 0,33 l — € 11,00
Vúdu | Nuovo Birrificio Italiano | Dunkles Weizen | 6,0% | 0,75 l — € 33,50
White Pony | Black Sheep | Imperial Stout | 10,7% | 0,33 l — € 9,50

NIEDERLANDE

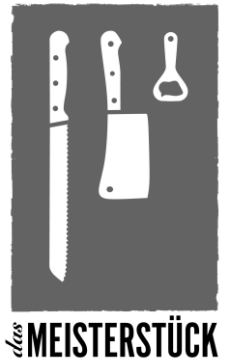
- Jopen | Coastal Gose | Gose | 4,5% | 0,33 l — € 6,90
Jopen | Doubting Thomas | Quadrupel | 10,0% | 0,33 l — € 8,50
Jopen | Koyt | Gruitbier | 8,5% | 0,33 l — € 8,50
Jopen | Northsea IPA | IPA | 6,5% | 0,33 l — € 6,90
Jopen | Tropical Freedom | New England IPA | 7,0% | 0,33 l — € 6,90
Kompaan | Thierry Sauvage | Saison | 4,8% | 0,33 l — € 6,90
Oedipus | Hosanna | Double IPA | 9,0% | 0,33 l — € 9,80

USA

- Anchor Brewing | Old Foghorn | Barley Wine | 8,1% | 0,33 l — € 9,30
Brooklyn Brewery | East IPA | IPA | 6,9% | 0,33 l — € 7,80
Evil Twin | Even More Jesus | Imperial Stout | 12,0% | 0,6 l — € 45,00
Firestone Walker | BRAVO | Imperial Brown Ale | 13,2% | 0,35 l — € 24,50
Firestone Walker | Double Barrel Ale | English Pale Ale | 5,0% | 0,35 l — € 7,80
Firestone Walker | Double Jack | Double IPA | 9,5% | 0,65 l — € 32,00
Firestone Walker | Easy Jack | Session IPA | 4,5% | 0,35 l — € 7,80
Firestone Walker | Luponic Distortion | IPA | 5,9% | 0,35 l — € 7,80
Firestone Walker | Pale 31 | Pale Ale | 4,8% | 0,35 l — € 7,80
Firestone Walker | PARABOLA | Barrel Aged Imp. Stout | 13,2% | 0,35 l — € 24,50
Firestone Walker | Pivo | Pils | 5,3 | 0,35 l — € 7,80
Firestone Walker | Union Jack | IPA | 7,5% | 0,35 l — € 7,80
Kona Brewing | Lemongrass Luau | Fruit IPA | 5,0% | 0,35 l — € 6,90
Nebraska | Fuchsian | Barrel Aged Fruit IPA | 10,4% | 0,7 l — € 59,00
Nebraska | HopAnomaly | Chardonnay Aged Tripel | 10,6% | 0,75 l — € 62,00
Port Brewing | SPA | Session Pale Ale | 4,5% | 0,6 l — € 26,00
Saugatuck | Neapolitan | Milk Stout | 6,0% | 0,33 l — € 8,50
Saugatuck | Third Bear | Amber Ale | 5,5% | 0,33 l — € 7,50
Sierra Nevada | Tropical Torpedo | IPA | 6,7% | 0,33 l — € 8,50
Sierra Nevada | Sidecar | Fruit Pale Ale | 5,3% | 0,33 l — € 8,50
Sierra Nevada | Porter | Porter | 5,6% | 0,33 l — € 8,50
Smutty Labs | Daily Brett | Sauer Bier | 5,9% | 0,5 l — € 17,50
Smuttynose | Old Brown Dog | Brown Ale | 6,5% | 0,33 l — € 7,20
Victory | Tarte Ten | Sour Double Ale | 10% | 0,75 l — € 46,00



Bei Fragen & Anregungen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



ENGLAND | SCHOTTLAND

- Brewdog | Jack Hammer | IPA | 7,2% | 0,33 l — € 8,50
Brewdog | Vagabond | Glutenfreies Pale Ale | 6,5% | 0,33 l — € 7,90
Marston's | English Pale Ale | Pale Ale | 3,6% | 0,5 l — € 9,50
Robinsons | Trooper by Iron Maiden | Ale | 4,7% | 0,5 l — € 7,90
Samuel Smith | Organic Cherry | Fruit Ale | 5,1% | 0,33 l — € 9,50
Samuel Smith | Pure Brewed Organic Lager | Lager | 5,0% | 0,33 l — € 7,50
Siren Craft | Proteus Vol.2 | IPA | 6,9% | 0,33 l — € 10,50

CIDER

- Abrahalls | Lilly The Pink | Rosé Cider | 4,5% | 0,5 l — € 9,50
Abrahalls | Slack Alice | Medium Dry Cider | 4,6% | 0,5 l — € 9,50
Henneys | Herfordshire | Dry Cider | 6,0% | 0,5 l — € 9,50
Lazy Fox | Cranberry-Minze | Infused Cider | 4,9% | 0,33 l — € 6,90
Samuel Smith | Organic Cider | Bio-Cider | 5,0% | 0,5 l — € 9,50
Thatcher's | Old Razcal | Somerset Cider | 4,5% | 0,5 l — € 9,50
Thatcher's | Green Goblin | Medium Dry Cider | 7,4% | 0,5 l — € 9,50
Thistly Cross | Whisky Cask | Fassgereifter Cider | 6,9% | 0,5 l — € 11,50
Welsh Cider | Black Dragon | Medium Dry Cider | 6,5% | 0,5 l — € 9,50

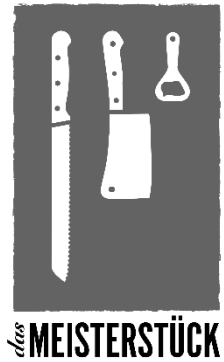
ALKOHOLFREIES

- Pyraser | Alkohlfreies Schankbier | Helles | 0,5 l — € 4,50
Riedenburger | Dolden Null | Alkoholfreies IPA | 0,33 l — € 5,20
Riegele | Liberis 2 + 3 | Alkoholfreies IPA | 5,0% | 0,33 l — € 5,80
Tucher | Reifbräu | Helles | 0,5 l — € 4,30
Tucher | Alkoholfreies Weizen | Weizen | 0,5 l — € 4,30



Bei Fragen & Anregungen
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

[VORWEG]



DIE BROTZEIT

Wurst und Käse, Gerauchtes und
Eingelegtes aus dem Würmtal. Oft Bio – meist
Slowfood zertifiziert und immer das Gute von da.

Klein — € 9,50 | Groß — € 17,00

Aperitif Crafts:

Lambic | Fruit | Wit-Bier
Weissbier | Berliner Weisse
Geuze | Gose

RAUCHFLEISCHSUPPE (ig) — € 5,50

OBATZDA angemachter Käse mit Bauernkruste (gj) — € 7,50

CAESAR SALAT Meisterstück Art mit oder ohne gegrilltem Speck (agj) — € 11,50

BLATTSALAT mit hausgerauchtem Lachs, frischem Kren (jd) — € 11,50

WARMER NIEHEIMER HANDKÄSE auf Dinkel-Kastenbrot und Beerenreduktion (agj) — € 7,50

BROT & STRICH

Würmtaler Bauernkruste vom Bäckermeister Sickingher
mit verschiedenen Aufstrichen

HONIG SENF

Aufstrich mit jungem Lauch und Gartenkresse (agj) — € 5,50

ROTE BEETE GRÜNER APFEL

Aufstrich mit gerauchtem Lachs (adgpj) — € 9,50

PIRI PIRI

Aufstrich mit Stracke — € 8,50

APRIKOSEN-ROSMARIN

Aufstrich mit Chiemgauer Blumenkäse (adgj) — € 9,00

4/4 WÜRMTALER BAUERNKRUSTE

+ vier verschiedenen Aufstrichen (adgj) — € 6,50

+ vier verschiedenen Aufstrichen und Auflagen (adgip) € 9,50

BROTKORB

vom Bäckermeister Sickingher

KLEINER BROTKORB

Bauernkruste, Schweizer Kastenbrot, Semmel (agj) — € 3,50

GROSSER BROTKORB

Bauernkruste, Schweizer Kastenbrot,
Semmel, Aufstrich und Biobutter (agj) — € 5,50

SEMMELE (agj) — € 1,00

SCHWEIZER KASTENBROT

Scheibe (agj) — € 1,00

WÜRMTALER BAUERNKRUSTE

Scheibe (agj) — € 1,00

Korrespondierende Kreativ-

Bierstile:

Pale Ale | Pils | Helles /

Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK

Kaflerstr. 16 | 81241 München-Pasing

Tel. 089.30 905 137 | pasing@dasmeisterstueck.de

FEUER & RAUCH

FEUER

Besondere Bratwürste vom Buchenholzfeuer

ORIGINAL CURRYWURST

ohne Darm mit Currysoße (fruchtig, mild oder scharf)
(*caho*) — € 7,50

VOGELS WÜRMTALER

mit Biersenf, Grassbrunner Kartoffelsalat (*jpc*) — € 9,50

BENSERS RITTERBLUTWURST

mit Ingwersenf und Sauerkraut (*ji*) — € 9,80

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

mit Kren und Sauerkraut (*ij*) — € 9,50

NEUMEIERS AHLE LEBERWURST

mit Feigensenf, Sauerkraut und geröstetem Würmtaler
Krustenbrot (*aj*) — € 12,00

GEKRÄUTERTE IRSCHENBERGER

vom Bio Aubrac Rind mit geräucherter Sellerieknolle und
Bärlauchsenf (*ihg*) — € 13,50

TOFUWÜRSTL (vegetarisch)

mit Currysoße (fruchtig, mild oder scharf) (*fhgk*) — € 13,50

FROG IN THE STRAW von Simon Ellery mit

Mangosenf und Wasabiweißkraut (*gp*) — € 12,50

SIDES

Smoked Baked Beans (*ahjm*) — € 3,00

Cole Slaw (*cgi*) — € 3,00

Grassbrunner Kartoffelsalat (*ijm*) — € 3,00

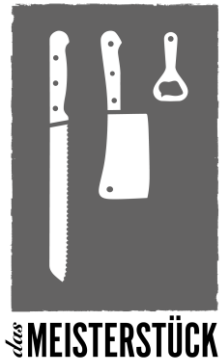
Würmtaler eingelegtes Biogemüse (*jpi*) — € 4,50

Kartoffel aus der Glut mit Sauerrahm (*gj*) — € 4,50

Kleiner Caesar Salat (*agj*) — € 4,50

Kleiner gemischter Salat (*j*) — € 3,50
Sauerkraut (*jp*) — € 3,00

Wasabi Weisskraut (*jp*) — € 3,50



Korrespondierende Kreativ-
Bierstile:
Feuer: IPA | Rauchbiere
Rauch: Bock | Märzen | Black IPA

RAUCH

Saftiges Fleisch aus unserem Smoker,
dazu unsere handcrafted BBQ Soßen

RIPPCHEN vom Schwäbisch-Hallischen,
5,5 Std. geräucht, mit Cole Slaw (*cgip*) — € 14,50

HÜHNERSCHLEGEL vom Hühnerbauer, mit
kräftiger Rauchnote, 3 Std. im Smoker gegart (*jp*)
3er — € 8,50 | 5er — € 13,50 | 9er — € 22,50

GEZUPFTES vom Schwäbisch-Hallischen,
in der Sesam-Semmel, 16 Std. gegart (*jpa*) — € 7,50

TRUTHAHNBRUST in der Sesam-Semmel,
4,5 Std. sanft geräucht (*ajp*) — € 8,50

PASTRAMI 10 Tage mariniert und 5 Std. geräucht,
mit Würmtaler Eingelegtem und gerösteter
Würmtaler Bauernkruste (*ajpi*) — € 15,00

ENTRECÔTE vom Rind, fein marmoriert, 300 g,
mit Kartoffel aus der Glut und Sauerrahm (*ig*) — € 31,50

VEGETARISCH:

STEAK von der Bio-Sellerieknolle, 3,5 Std. geräuchert,
mit Kartoffel aus der Glut und Sauerrahm
(vegetarisch) (*jgp*) — € 12,50

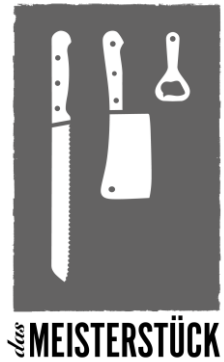
Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK

Kaflerstr. 16 | 81241 München-Pasing

Tel. 089.30 905 137 | pasing@dasmeisterstueck.de

[FEUER & RAUCH]



COMBOS & SAMPLERS

das Gute aus der Region & das Beste aus der Welt

FEUER 1

Würmtaler Bratwurst, Irschenberger, Nürnberger
Rostbratwurst, Sauerkraut und Grassbrunner Kartoffelsalat
(ijpchg) — € 18,50

FEUER 2

Frog in the Straw, Ritterblutwurst,
Tageswurst, Wasabiweißkraut und Sauerkraut
(gpjic) — € 22,50



MEISTER

Das Beste aus Feuer & Rauch
in zwei Gängen serviert

Irschenberger, Frog in the Straw &
Würmtaler vom Vogel
mit Sauerkraut und Kartoffelsalat
Gezupftes & Rippchen Schwäbisch-Hallischen,
Pastrami & geräucherter Sellerie, mit sauer
Eingelegtem, Smoked Baked Beans &
Kartoffel aus der Glut mit Sauerrahm
(ijapghm) — Ab 2 Personen, pro Pers. € 27,50

RAUCH 1

Gezupftes & Rippchen vom Schwäbisch-Hallischen,
Hühnerschlegel, Smoked Baked Beans und Cole Slaw
(jpacghm) — € 19,00

RAUCH 2

Pastrami, gerauchter Bürgermeister,
feine Putenbrust, Smoked Baked Beans und Cole Slaw
(japhmi) — € 24,50

BBQ SOSSSEN

Unsere drei hauseigenen, handcrafted
BBQ Soßen (mjnps) werden Ihnen bei allen
Rauchgerichten serviert.

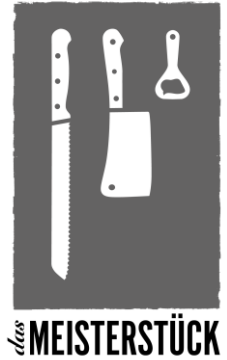
Classic BBQ
Pineapple Sweet Sour
Hot BBQ

Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK

Kaflerstr. 16 | 81241 München-Pasing
Tel. 089.30 905 137 | pasing@dasmeisterstueck.de

「DESSERT」



Korrespondierende Kreativ-
Bierstile
Rauch: Stout | Porter | Quadrupel

SÜSSE SCHMANKERL

SCHOKO SCHOKO

Brownie, Schokoladeneis, Schokoladenmousse (acfe^{gh}) — € 7,00

PASINGER CHEESECAKE (ac^{gj}) — € 4,50

EINGEWECKTER WÜRMTALER BIOAPFEL

mit Crumble (ap) — € 6,00

KÄSE von Frau Sturm mit Fruchtsenf (gj) — € 12,50

EISKUGEL von Cramers Bio-Eismanufaktur (fg)

Schoko | Mango | Ingwer | Tageseis — je Kugel € 2,50



Liebe Gäste, trotz sorgfältigster Zubereitung unserer Speisen
können Spuren anderer Lebensmittel enthalten sein.
Die Legende der allergenen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite.

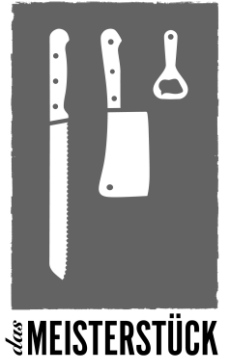
Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK

Kaflerstr. 16 | 81241 München-Pasing
Tel. 089.30 905 137 | pasing@dasmeisterstueck.de

「GETRÄNKE」



WASSER

SELTERS

Naturell oder Classic

0,25 l — € 2,80

0,75 l — € 6,00

SOFTDRINKS

PEPSI, PEPSI LIGHT (2),
MIRINDA (2,5), 7 UP (1,2,5)
0,2l — € 2,80

ACQUA MONACO
BITTER LEMON (3,5) 0,2l — € 3,50
TONIC (3) 0,2l — € 3,50
GINGER ALE (2,4) 0,2l — € 3,50

BIONADE

Ingwer-Orange, Holunder,
Bergamotte-Zitrone, Litschi
0,33l — € 3,50

SAFT

BIO APFELSAFT
100 % Fruchtsaft, naturtrüb (Schlör) 0,2l — € 3,00

ORANGENSAFT
100 % Fruchtsaft (Schlör) 0,2l — € 3,00

SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR
(Schlör) 0,2l — € 3,00

RHABARBERNEKTAR
(Schlör) 0,2l — € 3,00

SCHORLE verschiedene Sorten 0,5l — € 4,90

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO — € 2,20

DOPPELTER ESPRESSO — € 3,50

MILCHKAFFEE — € 3,50

KAFFEE CRÉME — € 2,80

CAPPUCCINO — € 3,50

LATTE MACCHIATO — € 3,90

HEISSER KAKAO — € 3,80

TEE

ALTHAUS im Pyramidenbeutel
English Superior, Earl Grey Classic
Sencha Supreme
Roter Früchte-Tee, Milde Minze
Fancy Kamille, Classic Herbs, Toffee Roibush
— € 3,00

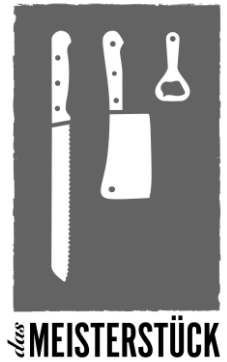
Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK

Kaflerstr. 16 | 81241 München-Pasing
Tel. 089.30 905 137 | pasing@dasmeisterstueck.de

WEIN & SEKT

Weingut Chistine Pröstler Retzbach, Franken



WEISSWEIN

Hauswein Cuvée MÄRRY 0,2 l — € 6,80
Flasche 0,75 l — € 22,00

Retzenbacher RIESLING
reife Pflirscharomen, animierende Säure
0,75 l — € 28,00

ROSÉ

Rotling 0,2 l — € 6,80
Flasche 0,75 l — € 22,00

ROTWEIN

Hauswein Cuvée FRANK 0,2 l — € 6,80
Flasche 0,75 l — € 22,00

Retzenbacher DOMINA
reife Brombeeren, Süßkirsche, zarte Holznuancen,
12 Monate im Barrique gereift
0,75 l — € 33,00

Benediktensberger SPÄTBURGUNDER
kraftvoll, schwarze Johannisbeere, Vanille,
18 Monate im Barrique gereift
0,75 l — € 38,00

SCHAUMWEIN

Pröstler Secco 0,1 l — € 5,50
Flasche 0,75 l — € 35,00

HOCHPROZENTIGES

SISSIS Edelbrände aus Possenhofen

Haselnuss
Marille aus dem Holzfass
Waldhimbeere aus dem Holzfass
Williamsbirne mit Bienenhonig
Zwetschge mit Zimt
Jager Royal Inländer Rum
2 cl — € 4,50

17 Sibbzena Bio-Kräuterlikör aus Neuried 2 cl — € 4,50

Berliner Brandstifter Korn 2 cl — € 3,50

The Duke Gin aus München 2 cl — € 3,50

Lions Vodka aus München 2 cl — € 3,50

Slyrs Whisky 2 cl — € 4,50

Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK

Kaflerstr. 16 | 81241 München-Pasing
Tel. 089.30 905 137 | pasing@dasmeisterstueck.de

[KENNZEICHNUNG]

KENNZEICHNUNGEN von Zutaten und Stoffen, die Allergien auslösen können:

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf & Sesamsamen, Schwefeldioxid & Sulphite
- k. Lupinen
- l. Weichtiere
- m. Konservierungsstoffe
- n. Antioxidationsmittel
- o. Farbstoffe
- p. Süßungsmittel
- q. Koffeinhaltig
- r. Chininhaltig
- s. Geschmacksverstärker



ZUSATZSTOFFE in Softdrinks:

- 1. Farbstoff
- 2. Süßungsmittel
- 3. Koffeinhaltig
- 4. Chininhaltig
- 5. Antioxidationsmit

Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK
Kaflerstr. 16 | 81241 München-Pasing
Tel. 089.30 905 137 | pasing@dasmeisterstueck.de