



ZWICKL

GASTLICHKEIT AM VIKTUALIENMARKT

SPEIS & TRANK

»Ein Pflanzlerl und ein Bier bitte«

Diese Bestellung klingt so selbstverständlich,
man könnte meinen, sie schon oft am Viktualienmarkt gehört zu haben.
Pflanzlerl 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 Pflanzlerl-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

Getrübete Kartoffelsuppe mit Croutons

Truffled potato soup with croutons

7,90

Vorspeisensalat mit Kerndl und Croutons

Small salad with seeds and croutons

8,90

Breznknödel-Carpaccio mit Kräutervinaigrette, Kernöl und Pamesan

Sliced pretzel dumplings with herbal vinaigrette, pumpkin seed oil and parmesan

11,90

Kleines angemachtes Rindertatar mit Brot

Small beef tatar with bread

13,90



PFLANZERL

» Zwickl-Pflanzerl « mit Kartoffel-Bohnensalat und Bohnenkrautsenf

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

15,90

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

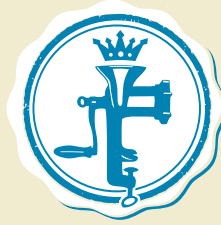
Baked meat ball of chicken with potato cucumber salad and curry honey mustard

18,90

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

Beef tatar soft fried with salad and bread

23,90



PFLANZERL

Rote Betepflanzerl auf Rahmgemüse mit frischem Kren

Balls of beetroot with creamy vegetables and horseradish

18,90

Spinat- und Käsepflanzerl mit brauner Butter, Bergkäse und Salat

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

18,90

Zwickl-Reindl

Drei Pflanzlerl 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-Pflanzlerl« besteht zu 60% aus Schweinenacken und 40% Rinderschulter,
das Backhendl Pflanzlerl aus 100% Hähnchenbrust und das „Fast Pflanzlerl“ 100% aus Bullenlende



SALATE

Kleiner Blattsalat mit Balsamicodressing und getrockneten Blüten

Small mixed salad with balsamico dressing

5,50

Ziegenkäse mit Thymian-Honig und Wildkräutersalat

Goat cheese with thyme honey and wild herb salad

17,90

Veganer Couscous-Salat mit gegrilltem Gemüse, Pinienkernen und Basilikum-Pesto

Vegan salad of couscous with grilled vegetables, pine nut and basil pesto

17,90

Gemischte Blattsalate mit gegrillten Pilzen und Hähnchenbrust

Mixed salad with grilled mushrooms and chicken breast

18,90



WARME KÜCHE

Rahmschwammerl mit gebratenen Brezenknödel

Mushrooms in creamy sauce with fried brezl dumplings

15,90

Käsespätzle mit Zillertaler Heublumenkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat

Bavarian noodles with cheese, deep fried onions and salad

17,90

Pikantes Rindergulasch mit Spätzle

Beef goulash with bavarian noodles

21,90

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Escalope of veal with roasted potatoes und cranberries

24,90

Zwiebelrostbraten von der Bullenlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Beef Steak with onions und roasted potatoes

27,90



NACHSPEISEN

Crème Brûlée

Crème Brûlée

6,90

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus

Cut-up and sugared pancake with marinated plums and apple sauce

13,90

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesgerichte auf der Tafel!

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



BIERE

GEZAPFT VOM FASS

Hacker-Pschorr Münchner Hell
0,5l / 4,90

Paulaner Hefe-Weissbier naturtrüb
0,5l / 5,20

Paulaner Zwickl
0,5l / 5,20

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

Radler
0,5l / 4,90

Russ
0,5l / 5,20

AUS DER FLASCHE

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei
0,5l / 5,20

Paulaner Leichte Weisse
0,5l / 5,20

Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel
0,5l / 5,20

Hacker-Pschorr naturtrübes Helles Alkoholfrei
0,5l / 4,90

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

Hacker Pschorr Münchner Dunkel
0,5l / 5,20

Fürstenberg Premium Pilsener
0,33l / 4,10

ZWICKL-BIER

Auerbräu Rosenheim 111 Zwickl
0,33l / 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

Holi – Hopfenlimonade
0,33 l / 3,90

Schweppes¹ (Tonic Water³, Ginger Ale¹, Bitter Lemon³)
0,2 l / 3,50

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

Adelholzener »Classic« oder »Still«
0,75 l / 5,90 | 0,25 l / 2,90

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

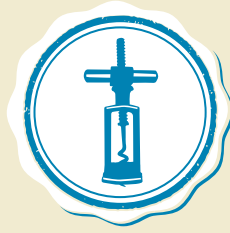
Latte Macchiato
3,90

Heißer Kakao
3,90

Heiße Zitrone
3,90

Milchkaffee
3,90

Glas Milch
2,90



WEINE

WEISS

2022 Riesling Kabinett trocken,
Weingut Perll, Mittelrhein
0,1l / 4,20 - 0,75l / 31,90

2022 Grüner Veltliner »L + T«,
Weingut Bründlmayer, Kamptal
0,1l / 4,50 - 0,75l / 33,-

2022 Lugana »Ottella«
Weingut Montresor, Lombardei
0,1l / 4,80 - 0,75l / 33,90

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

2021 Weissburgunder,
Bioweinhof Paradeiser, Wagram
0,75l / 33,-

ROT

2020 Spätburgunder,
Alde Gott Winzer, Baden
0,1l / 4,10 - 0,75l / 30,-

2021 Blauer Zweigelt,
Weingut Groiss, Weinviertel
0,1l / 4,20 - 0,75l / 31,90

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

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

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

ROSÉ

2022 Blaufränkisch Rosé,
Weingut G. Triebaumer, Burgenland
0,1l / 4,50 - 0,75l / 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 Moët & 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,-

Ramazotti
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



Die reine Kraft der Alpen
liefert Ihnen

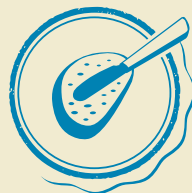


Feinste Früchte aus dem
Voralpenland versaftet für Sie





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)