

APERITIF

SCHAUMWEIN

Spumante Mille Bolle	0,1 l	5,00
Trocken, Sacchetto, Venetien (11%vol)	0,75 l	35,00
Crémant Rosé Excellence	0,1 l	7,00
Bouvet Ladubay Loire (12,5%vol)	0,75 l	45,00
Rose Spumante V8+	0,75 l	36,00
Genagricola, Trieste (13%vol)		
Champagner Brut Réserve	0,75 l	95,00
Chardonnay / Pinot Noir / Meunier, Philippe Gonet		
Champagner Rosé Brut	0,75 l	99,00
Chardonnay / Pinot Noir, Philippe Gonet		

SPRIZZ / APERO

JORO Johannisbeer Rosmarin Sprizz	7,90
Prosecco Soda *Torgglerhof Südtirol*	
Sprizz Klassiker	7,90
Aperol / Campari / Hugo	
Laurins Sprizz Specials	7,90
hausgemacht mit Prosecco und Soda wahlweise Passionsfrucht / Mango Zitrone / Himbeere Limette	
Port Tonic	8,90
Weißer Port, Tonic, Eis, Zitrone	
„Model Schorle“ (skinny bitch)	8,90
Wodka, Limette, Soda	
Negroni	9,50
Campari, Gin, roter Wermut	
Rhabarber 43	8,90
Likör 43, Rhabarber, Zitrone	

ALKOHOLFREIE SPRIZZ / LIMO

Hauslimo 0,5 l	3,90
wahlweise Holler Minze / Grapefruit Rosmarin	
Alm Hugo	6,90
Hollersirup, Almdudler, Soda, Kräuter	
Alkoholfreier „Gin“ Tonic	6,90
hausgemachter Wacholdersirup, Tonic	
Zwergenkönig	6,90
Johannisbeer-Rosmarin vom Torgglerhof Bitter Lemon	



**laurin**

Heiligeiststraße 6, 80331 München
Tel. 089-21994870, kontakt@restaurant-laurin.de

WWW.RESTAURANT-LAURIN.DE



WEINE

WEISS

Chardonnay	0,2l	8,00
Sacchetto Venetien (12%vol)	0,5l	19,00
Weißburgunder	0,2l	8,90
Kellerei Kaltern, Südtirol (13,5%vol)	0,75l	33,00
Pinot Grigio	0,2l	8,90
Sonnweiler IGT Dolomiti BIO (13%vol)	0,75l	33,00
Riesling feinherb	0,2l	8,90
Maximin Grünhaus Mosel (12%vol)	0,75l	33,00
Grüner Veltliner	0,2l	8,90
J. Ehmoser, Wagram (12,5%vol)	0,75l	33,00
Grüner Veltliner	0,75l	35,00
Eisacktaler Kellereien, Südtirol (14%vol)		
Sylvaner	0,75l	42,00
Kellerei Griesserhof, Südtirol (12,5%vol)		
Kerner	0,75l	36,00
Eisacktaler Kellereien, Südtirol (13%vol)		
Sauvignon Blanc	0,75l	49,00
Baron Widmann, Südtirol (14%vol)		
Lugana Ca' Vegar	0,75l	36,00
Catina di Castenuovo D.O.C, Italien (12,5%vol)		
Gewürztraminer	0,75l	31,00
Schreckbichl, Südtirol (12,5%vol)		
Chardonnay	0,75l	56,00
St. Valentin, Südtirol (14%vol)		
Goldmuskateller	0,75l	38,00
Klaus Lentsch, Südtirol (13,5%vol)		
Chardonnay	0,75l	36,00
Alois Lageder, Südtirol (13%vol)	1,5l	70,00

Weinschorle	0,2l	5,00
	0,5l	10,00
Roséschorle	0,2l	6,00
	0,5l	12,00

ROSÉ

Rosé Cuveé	0,2l	8,90
Blauburgunder / Cabernet Sauvignon / Lagrein Merlot Kellerei Kaltern, Südtirol (13%vol)	0,75l	33,00
Bacio Rosa	0,2l	9,50
Malavasi, Sirmione Gardasee (12,5%vol)	0,75l	35,00
Lagrein Rosé	0,75l	37,00
Alois Lageder, Südtirol (11%vol)		
Rosenmuskateller	0,75l	36,00
Kellerei Klaltern, Südtirol (12%vol)		

ROT

Kalterersee Classico Sup.	0,2l	8,50
Vernatsch, Kellerei Kaltern Alto Adige DOC (12%vol)	0,75l	30,00
Lagrein Rot	0,2l	9,50
Klosterkellerei Muri Gries, Südtirol (13,5%vol)	0,75l	35,00
Primitivo	0,2l	8,90
Chiave d'oro, Puglia (13,5%vol)	0,75l	33,00
Zeder Kornell Cuveé	0,75l	35,00
Lagrein / Merlot / Cabernet Sauvignon Südtirol (12,5%vol)		
Südtiroler Cabernet	0,75l	36,00
Kellerei Bozen, Südtirol (14%vol)		
Südtirol Cuveé LAURIN	0,75l	38,00
Lagrein Merlot DOC Grlan, Südtirol (13,8%vol)		
Cabernet Riserva 2016	1,5l	70,00
Alois Lageder, Südtirol (14%vol)		

MAGNUM

Chardonnay	1,5l	70,00
Alois Lageder, Südtirol (13%vol)		
Cabernet Riserva	1,5l	70,00
Alois Lageder, Südtirol (14%vol)		
Calafuria Rosé	1,5l	70,00
Tormaresca Apulien (12%vol)		

SPEISEN

VORWEG / BROTTZEIT

Tagessuppe	7,50
Tageskarte oder Empfehlung	
Schmiererei (dreierlei Aufstrich)	10,90
Liptauer, Trüffelschmand, Basilikumfrischkäse, Salzstangerl	
Marktbrettl	17,90
Tiroler Bauernspeck, frischer Kren, Heukas, Liptauer, Essiggurkerl, Perlzwiebeln, Hausbutter, Brot	
Antipasti Schifferl	17,90
Fenchelsalami, eingelegte Oliven, Parmesan, hausgemachte Balsamicozwiebeln, Hausbutter, Brot	
Tatar vom Matjes	15,90
Apfel, rote Beete, Schmand, Bauernbrot	
Vorspeisen Tatar (150g)	18,90
Bayrische Färse vom Markt, Marinade, Hausbutter, Bauernbrot	
Carpaccio vom Rind	17,90
Burrata, Pesto	
... dazu Portion gegrillte Jungkartoffeln	5,90
Kräuteraufstrich	
Gourmetbrettl	69,00
(ab 4 Personen) Marktbrettl, Antipasti, Burrata, Schmiererei, kl. Tatar	
Probier Schlutzkrופן (4 Stück)	9,90
Butter, Parmesan, Schüttelbrotbrösel	6 Stück 12,90 / 8 Stück 15,90
Brotkorb	3,90
zweierlei Butter (Salzbutter, Kernölbuter)	
Portion Oliven oder Parmesan	3,90
Aufstrich (Basilikum oder Liptauer)	3,00
Port. Tiroler Bauernspeck	11,90
Essiggurkerl, Hausbutter, Bauernbrot	
Schnitzel Brett	21,90
zwei Kalbsschnitzel in Streifen, Aioli, Kapern	

Laurin Lunch **2 Gang 15,90 / 3 Gang 16,90**
Montag – Freitag von 11:30 – 14:00 Uhr

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an
Auf Wunsch halten wir eine entsprechende Karte mit der Auflistung von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Gerichten bereit.

SALAT / HAUPTGERICHT

Beilagensalat	5,90
Großer bunter Marktsalat	11,90
Blattsalat, Rohkost, Balsamicodressing, Croutons, Kerndl, Hausbrot	
Marktsalat mit Ziegenkäse	17,90
Chutney, Hausbrot	
Marktsalat mit Kaspresknödel	18,90
Trüffelschmand	
Marktsalat mit Backhendfilet	19,90
Preiselbeeren, Kürbiskernöl	
Knödeltris	19,90
Spinat, Bergkäse, Caprese, Butter, Parmesan, Beilagensalat	
Südtiroler Schlutzkrופן	19,90
Hausbutter, Parmesan, Schüttelbrotbrösel, Beilagensalat	
Gnocchi Pfanndl	19,90
Bolognese vom Kalb, Bauernspeck, roter Zwiebel, Parmesan	
Ochsenbackerl	28,90
Karotte, Kartoffelpüree, Soß`	
Laurin Schnitzel aus der Kalbslende	27,90
Metzgerei Klobeck Viktualienmarkt, Jungkartoffeln, Kernölschmand, Preiselbeeren	
Tatar (200g)	24,90
Bayrische Färse vom Markt, Marinade, Hausbutter, Bauernbrot	
... dazu Portion gegrillte Jungkartoffeln	5,90
Kräuteraufstrich	
Laurins Fischtopf	28,90
Lachs, Zander, Seeteufel, Garnele, Hummerbutter, Fenchel, Aioli, Salzstangerl	
Fischfilet laut Abendkarte	
Tageskarte oder Empfehlung	

NACHTISCH

Vanille Panna Cotta	3,00
Beerenpüree	
Tiramisu	6,90
Espresso, Biscuit, Mascarpone	
Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten)	15,90
Apfelmus, Beerenröster	
Affogato	5,90
2 Kugeln Vanilleeis, doppelter Espresso	
Käseteller	11,90
Ziege, Heublume, Parmesan, Brot, Butter, Chutney	

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Münchner Tafelwasser	0,2l	2,00
Still oder Sprudel	0,5l	3,50
	1,0l	5,50
Schorle	0,4l	4,60
Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Orange		
Paulaner Spezi	0,5l	4,50
Coca Cola / Coca Cola zero	0,2l	3,50
Tonic / Bitter Lemon	0,2l	3,80
Sanbitter	0,1l	4,00
Almdudler	0,3l	4,30

BIER

Wildbräu Grafing		
Helles	0,3l	3,60
vom Fass	0,5l	4,90
Dunkel	0,5l	4,90
Pils	0,3l	3,90
Radler	0,5l	4,90
Weißbier	0,3l	3,90
vom Fass	0,5l	5,10
Weißbier leicht	0,5l	5,10
Alkoholfrei Helles / Weißbier	0,5l	5,10

KAFFEE

Espresso	2,30
Doppio	4,40
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,50

GIN 4 cl

Laurins Gurken Gin (40%vol)	7,90
Laurins Rosmarin Gin (40%vol)	7,90
Hendricks (44%vol)	8,90
Piz 47 Psenner Gin Südtirol (47%vol)	8,90

GRAPPA 2 cl

Psenner Grappa weiß (40%vol)	5,50
Psenner Holzfass Grappa braun (40%vol)	5,50
aus der Doppelmagnum	

PSENNER BRÄNDE 2 cl

Haselnuss Classic Likör	5,00
Haselnuss Classic Brand	5,00
Marille Classic	5,00
Honig Williams	5,00
Williams Selection	5,50
Himbeere Selection	5,50

