

B A R N I E

Mineralwasser	Seite 2
Säfte	Seite 2
Kaffee & Heißgetränke	Seite 2
Alkoholfreie Getränke	Seite 3
Bier	Seite 3
Speisen	Seite 4
Mehl & Süßspeisen	Seite 5
Champagner/Schaumweine	Seite 6
Weißwein	Seite 7
Rotwein	Seite 7
Vermouth & Weinaperitif	Seite 8
Sherry & Port	Seite 8
Aquavit & Kornbrand	Seite 8
Gin & Genever	Seite 9
Vodka	Seite 9
Cocktails	Seite 10
Virgins	Seite 11
Longdrinks	Seite 11
Blended Scotch Whisky	Seite 12
Canadian & American Whiskey	Seite 12
Irish Whiskey	Seite 12
Single Malt Whisky	Seite 13
Rum & Cachaça	Seite 14
Tequila	Seite 14
Brandy	Seite 14
Eau de Vie	Seite 15
Grappa & Marc	Seite 16
Calvados	Seite 16
Armagnac	Seite 16
Cognac	Seite 17
Liköre	Seite 17
Anisette, Bitter & Bitterliköre	Seite 18
Kennzeichnung der Zusatzstoffe	Seite 19
Erläuterung DSGVO	Seite 20

B A R N I E

Mineralwasser

Gerolsteiner Sprudel, Medium oder Naturell	0,25l	3.50
Gerolsteiner Sprudel, Medium oder Naturell	0,75l	7.00

Säfte

aus der Privatkelterei van Nahmen

Orangensaft	0,2l	4.50
Apfelsaft	0,2l	4.50
Tomatensaft	0,2l	4.50
Grapefruitsaft	0,2l	4.50
Mangosaft	0,2l	4.50
Ananassaft	0,2l	4.50
Kirschsaf	0,2l	4.50

Kaffee

Kaffee Crème ³	Tasse	3.50
Milchkaffee groß ³	Tasse	5.50
Cappuccino ^{3.G}	Tasse	4.00
Latte Macchiato	Tasse	4.50
Espresso ³	Tasse	3.50
Espresso Macchiato ^{3.G}	Tasse	3.50
Doppelter Espresso ³	Tasse	5.50
Doppelter Espresso Macchiato ^{3.G}	Tasse	5.50

Heißgetränke

Heiße Schokolade ^G	Tasse	5.00
Tee aus dem Teehaus Ronnefeldt ³	Kännchen	6.50

B A R N I E

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3} ,	0,2l	4.00
Coca Cola Zero ^{1,3,4} ,	0,2l	4.00
Sprite ⁵ ,	0,2l	4.00
Fanta ^{1,5}	0,2l	4.00
Thomas Henry Tonic Water ² ,	0,2l	4.00
Thomas Henry Ginger Ale ¹ ,	0,2l	4.00
Thomas Henry Bitter Lemon ²	0,2l	4.00
Sanbitter ¹	0,2l	4.00

Bier

Stauder Pils vom Fass ^{A1} .	0,2l	3.50
	0,3l	4.50
Stauder „Jacob“	0,33l	4.50
Stauder „Bierchen“	0,33l	4.50
Stauder Radler vom Fass ^{A1}	0,2l	3.50
	0,3l	4.50
Stauder Pils, Alkoholfrei ^{A1} .	0,33l	4.50
Erdinger Weißbier ^{A1} .	0,50l	5.50
Erdinger Weißbier, Alkoholfrei ^{A1} .	0,50l	5.50
Diebels Alt ^{A1} .	0,33l	4.50
Tut Gut, Malzbier ^{A1.1} .	0,33l	4.50

B A R N I E

Speisen

Gebratene Garnelen mit einem großen gemischten Salat Pinienkerne, Oliven und Balsamico L.H. <i>Fried prawns with mixed salad, pine nuts, olive oil and balsamico</i>	16.00
Gemischter Salat, Pinienkerne, Oliven und Balsamico L.H. <i>Mixed salad, pine nuts, olive oil and balsamico</i>	9.00
Lothringische Zwiebelquiche mit Salat A1.C.G <i>Quiche Lorraine with salad</i>	10.00
Lauchquiche mit Salat A1.C.G <i>Quiche with leek, and salad</i>	10.00
Currywurst mit Pommes frites L.3.5.6 <i>Currywurst with french fries</i>	12.00
Thailändische Fischbrühe Ceviche, Chili und Koriander A.C.D.F.L.I <i>thai fish broth, ceviche, chili and coriander</i>	14.50
Clubsandwich mit gebratener Hühnerbrust Bacon, Salat, Senfcreme und Pommes frites A1.G.I.J.5 <i>Clubsandwich with fried chicken breast, bacon, salad, mustard-cream and french fries</i>	18.00
Milder Fetakäse von der Insel Lesbos, Oliven und Tomate G.8.5 <i>Feta cheese from the island of Lesbos, olives and tomatoes</i>	12.00

B A R N I E

Süß & Mehlspeisen

Kuchen <i>täglich wechselndes Angebot</i>	3.50
Torten <i>Sonntags und Feiertags</i>	4.00
Portion Sahne <small>G.</small>	1.00
Eiskaffee <small>3.C.G.</small>	6.50
Vanilleeis, Kaffee, Baileys Sahne	
Eisschokolade <small>A.C.G.</small>	6.50
Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne	
1 Kugel Vanille <small>A.C.G.</small>	2.00
1 Kugel Schokolade <small>A.C.G.</small>	2.00
1 Kugel Erdbeere <small>A.C.G.</small>	2.00

Sonntags & Feiertags

Waffel mit Puderzucker <small>A.C.G.</small>	4.50
Gewürzkirschen	2.00
Kugel Eis <small>A.C.G.</small>	2.00
Sahne	1.00

B A R N I E



	0,1l	0,75l
Louis Roederer Brut Premier ⁹	18.00	103.00
Louis Roederer Brut Rosé 2013 ⁹		127.00
Louis Roederer Brut Nature 2010 ⁹ <i>Philippe Starck</i>		142.00
Louis Roederer Blanc de Blancs Brut ⁹		160.00
Louis Roederer Cristal 2009 ⁹		319.00

Wünschen Sie eine erweiterte Champagnerauswahl, so frage Sie nach unserer großen Champagnerkarte

Sekt & Schaumwein

	0,1l	0,75l
Schloss Vaux Brut. Rheingau ⁹ mit Cassis oder Pêcher Mignon	7.00 8.00	42.00
Langlois Chateau Rosé Crémant	8.50	56.00

B A R N I E

Weißweine

	0,1l	0,2l
2018 GRAUBURGUNDER „FRIEDERSBUCK“ WEINGUT H.KOCH, BADEN	7.00	13.50
2017 Viura ⁹ Bodega Taron Rioja	5.50	11.00

Rotweine

	0,1l	0,2l
2016 Minervois ⁹ Domaine Gerard Bertrand Midi, Sud Ouest	8.00	15.50
2014 CUVÉE TERTIÄR „LUISE“ WEINGUT WAGECK, PFALZ	6.50	12.50

BAR NIE

Vermouth & Weinaperitif

	5cl
Lillet Blanc ⁹	8.00
Martini Bianco ^{4.9}	8.00
Martini Extra Dry ^{4.9}	8.00
Martini Rosso ^{4.9}	8.00
Martini Gold ⁹	8.00
Noilly Prat ⁹	8.00

Sherry & Port

	5cl
De Luxe Cream "Captaz Andrés" Lustau ⁹	8.00
Fino Bone Dry "Jarana" Emilio Lustau ⁹	8.00
Medium Dry "Los Arcos" Emilio Lustau ⁹	8.00

Aquavit & Kornbrand

	4cl
Aalborg Jubiläums	8.00
Fürst Bismarck	8.00
Linie	8.00
Malteser	8.00

B A R N I E

Gin & Genever

	4cl
Bombay Sapphire London Dry Gin	9.00
Gordon's London Dry Gin	8.00
Hendrick's Gin	12.00
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	13.50
Tanqueray N° 10 London Dry Gin	11.50
Wannaborga Dry Gin	9.50

Vodka

	4cl
Absolut, Schweden	9.50
Grey Goose, Frankreich	11.50
Smirnoff, 50% USA	8.00

B A R N I E

Cocktailempfehlung

"Hugen's" ^{G.1.3}

Kaluha, Amaretto, Galliano, Creme de Cacao Brown
Angostura

11.50

Cocktails

Negroni ^{1.4.9}	<i>Gordons Gin roter Vemouth Campari</i>	12.00
Manhattan ^{A.1}	<i>Jim Beam Martini Rosso Angostura¹</i>	12.00
Cosmopolitan ⁹	<i>Absolut Wodka Cointreau Lime Juice Cranberrysaft</i>	12.00
Whiskey Sour ^{A.}	<i>Jim Beam Läuterzucker Zitronensaft Orangensaft</i>	12.00
White Lady	<i>Gordons Gin Cointreau Zitronensaft</i>	12.00
PIMM's Cup ^{1.}	<i>Pimm's No.1 Ginger Ale Gurke Orange Zitrone</i>	12.00

B A R N I E

Virgins

Krötenpfehl ^{1,6}	<i>Orangensaft Ananassaft Maracujasaft Grenadine</i>	8.50
Red Passion ^{G.9}	<i>San Bitter Maracujasaft Zitronensaft</i>	8.50
Mint Tonic ²	<i>Thomas Henry Tonic Water Zitronensaft Läuterzucker Minze</i>	8.50

Longdrinks

Hugo ^{1.9}	<i>Schloss Vaux Minze Limetten Holunderblütensirup</i>	9.50
Aperol Spritz ^{1.2.9.}	<i>Aperol Schloss Vaux Soda</i>	9.50
LUSTAU Rosé Tonic	<i>LUSTAU Rosé Thomas Henry Tonic Water Orangenzeste</i>	9.50

B A R N I E

Blended Scotch Whisky

4cl

Chivas Regal 12 Jahre ^A	40 %	10.00
J&B, Justerini & Brooks ^A	40 %	8.00
Johnnie Walker Red Label ^A	40 %	8.00
Johnnie Walker Black Label ^A	40 %	11.00
Johnnie Walker Blue Label ^A	40 %	27.00

Canadian Whisky & American Whiskey

4cl

Blanton's Single Barrel, Kentucky, USA ^A	65,45%	15.00
Jack Daniel's, Tennessee, USA ^A	40 %	10.00
Jim Beam, Bourbon, Kentucky, USA ^A	40 %	8.00
Seagram's VO, Montréal, Canada ^A	40 %	8.00
Crown Royal, Canada ^A	40 %	9.00

Irish Whiskey

4cl

Bushmills, 10 Jahre ^A	40 %	8.00
John Jameson ^A	40 %	8.00
Tullamore Dew ^A	40 %	8.00

B A R N I E

Single Malt Whisky

4cl

Lowlands

Auchentoshan Three Wood ^A		43 %	12.00
Auchentoshan ^A	21 Jahre	43 %	27.00
Glenkinchie ^A	12 Jahre	43 %	11.00

Speyside

Glenfiddich ^A	12 Jahre	40 %	10.00
Glenlivet ^A	12 Jahre	40 %	10.00

Highlands

Dalwhinnie ^A	15 Jahre	43 %	11.00
Glenmorangie ^A	10 Jahre	40 %	10.00

Campbeltown

Springbank ^A	10 Jahre	58 %	11.00
-------------------------	----------	------	-------

Islay

Ardbeg ^A	10 Jahre	46 %	13.00
Bowmore ^A	12 Jahre	40 %	11.00
Lagavulin ^A	16 Jahre	43 %	15.00
Laphroaig ^A	10 Jahre	40 %	10.00

Skye

Talisker ^A	10 Jahre	45,8 %	11.00
-----------------------	----------	--------	-------

Bayern

Slyrs ^A		43 %	10.00
Ziegler Aureum ^A	5 Jahre	43 %	13.00
Ziegler 2008		53,9 %	21.00

B A R N I E

Rum & Cachaça

	4cl
Bacardi, Carta Blanca	8.00
Bacardi Oakheart	8.00
Havana 3 Jahre	8.00
Myers's Original Dark Rum ¹ , Jamaica	8.00
Appleton Estate 21 Jahre, Jamaica	21.00
Ron Zacapa Solera Grand Reserve 23	15.00
Plantation Trinidad 2001	12.00

Tequila

	4cl
Sierra Tequila weiß	8.00
Sierra Tequila Reposado	8.00
El Jimador Blanco	10.00

Brandy

	4cl
Asbach 8 Jahre, Deutschland	10.00
Asbach 15 Jahre, Deutschland	13.00
Lepanto Solera Gran Reserva, Spanien	10.00
Carlos 1. Solera Gran Reserva, Spanien	10.00
Scheibel`s Apricot Brandy , Deutschland	14.00

B A R N I E

Eau de Vie

4cl

Etter Fruchtbaum	11.00
Etter Williams Birne	11.00
Etter Zuger Kirsch	10.00
Scheibel Himbeerbrand „Alte Zeit“	18.00
Scheibel Gold Marille „Edles Fass“	12.00
Ziegler Wildkirschlikör	10.00
Ziegler Wildkirschbrand	14.50
Ziegler Vogelbeerbrand	36.00
Ziegler Holunderbrand	29.00
Ziegler Himbeerbrand	34.00
Boos von Waldecksche Mirabelle	10.00
Boos von Waldecksche Williams Birne	10.00
Boos von Waldecksche Meisenheim N°1	10.00
G. Hämmerle Himbeere	16.00
F.Meyer Fraise, Elsass	10.00
J.P.Mette Framboise, Elsass	12.00

B A R N I E

Grappa & Marc

4cl

Nonino Chardonnay	10.00
Nonino Merlot	10.00
Nonino Uvarossa	16.00
Nonino il Moscato	10.00
Berta Roccanivo 2004	24.00
Marc de Champagne, Goyard "Club 1911"	10.00

Calvados

4cl

Roger Groult 3 ans	8.00
Pierre Huet, Hors d'Age 8 ans	16.00

Armagnac

4cl

Samalens VSOP	10.00
Samalens XO Réserve Imperiale	21.00

B A R N I E

Cognac

4cl

Camus XO	23.00
Hennessy V.S.O.P.	14.00
Hine Antique XO	24.00
Martell Cordon Bleu	34.00
Remy Martin V.S.O.P.	10.00
Otard Baron V.S.O.P.	10.00

Liköre

4cl

Amaretto di Saronno ^{1,4}	8.00
Baileys Irish Cream ^{1,3}	8.00
Chartreuse jaune ¹	10.00
Chartreuse verte ¹	10.00
Cherry Heering	8.00
Cointreau	8.00
Drambuie ¹	8.00
Grand Marnier ¹	10.00
Kahlua ^{1,3}	8.00
Limoncello di Capri ¹	8.00
Malibu ^A	8.00
PIMM's No 1 ¹	12.00
Sambuca Molinari ^A	8.00
Southern Comfort ¹	8.00
Tia Maria ^{1,3}	8.00

B A R N I E

Anisette, Bitter & Bitterliköre

	4cl
Fernet Branca ¹	8.00
Averna ¹	8.00
Ramazotti ¹	8.00
Ricard	8.00
Pernod	8.00
Cynar ¹	8.00
Aperol ¹	8.00
Campari ¹	8.00
Jägermeister	8.00
Jägermeister Manifest	12.00

B A R N I E

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

A	mit Gluten <i>A¹ WEIZEN, A² ROGGEN, A³ GERSTE, A⁴ HAFER, A⁵ DINKEL, A⁶ KAMUT</i>	with gluten
B	mit Krebstieren	with crayfish
C	mit Eiern/Eiererzeugnisse	with eggs
D	mit Fischen/Fischerzeugnissen	with fish or fish products
E	mit Erdnüssen	with peanuts
F	mit Sojabohnen/Sojaerzeugnissen	with soybean
G	mit Milch/Laktose	with milk or lactose
H	mit Schalenfrüchten <i>H¹ MANDELN, H² HASELNÜSSE, H³ WALNÜSSE, H⁴ KASHEWNÜSSE H⁵ PECANÜSSE, H⁶ PARANÜSSE, H⁷ PISTAZIEN, H⁸ MACADAMIANÜSSE</i>	with nuts
I	mit Sellerie	with celery
J	mit Senf	with mustard
K	mit Sesam	with sesam
L	mit Schwefeldioxid und Sulfiten	with sulfur dioxide and sulfite
M	mit Lupinen	with lupine
N	mit Weichtieren	with mollusk
1	mit Farbstoff	with dye
2	chininhaltig	with quinine
3	koffeinhaltig	with caffeine
4	Süßungsmittel	with sweeteners
5	Antioxidationsmittel	with antioxidant
6	Konservierungsstoffe	with preservative
7	Zusatzstoffe	with additives
8	Laktose	with lactose
9	Sulfite	with sulfite

B A R N I E

Verehrte Gäste, in unserem Hause besteht die Möglichkeit, das freie W-LAN der Firma

the cloud
Leuchtenbergring 3., 81677 München zu nutzen.

Bitte beachten Sie, dass es sich nicht um eine Leistung unseres Hauses, sondern ausschließlich des vorstehend genannten Unternehmens handelt.

Wenn Sie sich zur Nutzung des Service mit Ihrem Endgerät mit dem W-LAN verbinden, erhalten Sie die nach DSGVO geforderten Datenschutz-Hinweise und Informationen im Bereich der beim Login einsehbaren und für die Nutzung des Angebotes zu bestätigenden AGB.

Für Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter an der Rezeption oder unser Datenschutzbeauftragter zur Verfügung.

Dear guests, in our house there is the possibility of the free W-LAN of the company

the cloud
Leuchtenbergring 3., 81677 Munich to use.

Please note that this is not a service of our house, but only the aforementioned company.

If you connect with the W-LAN to use the service with your device, you will receive the data protection information and information required by the DSGVO in the area of the terms and conditions that can be viewed at login and confirmed for the use of the offer.

For questions, our staff at the reception or our data protection officer are at your disposal.