



## *Grüß Gott und herzlich Willkommen*

*Öffnungszeiten:*

*Montag bis Sonntag: von 11 bis 11*

*Montag bis Donnerstag warme Küche von 11 bis 15 und von 17 bis 22*

*Freitag bis Sonntag durchgehend warme Küche*

*Gern stehen wir Ihnen mit Rat und Tat bei der Ausrichtung von Festen und Veranstaltungen zu Verfügung. Für größere Veranstaltungen bietet unser Festsaal Platz für 120 Personen.*

*Auch unsere gemütliche Stube lädt mit 25 Personen zum Feiern ein.*



*Ab einem Wert von € 30,00 geht auch Kartenzahlung.*

*Gutscheine bitte beim Servicepersonal erfragen.*

  
HARLACHINGER  
**GARTENSTADT**  


Naupliastraße 2 - 81547 München - Telefon: 089 69777767

Mail: [info@harlachinger-gartenstadt.de](mailto:info@harlachinger-gartenstadt.de)

## A bisserl Gschicht

*Auf dem Gebiet von Harlaching zeugen archäologische Funde von ersten menschlichen Siedlungen aus der Eisenzeit. Mehrere Grabfunde aus verschiedenen Epochen weisen auf eine dünne, aber anhaltende keltische Besiedlung hin. Die erste schriftliche Erwähnung des Ortes findet sich um 1150 als „Hadaleichingen“.*



*Der alte Ortskern lag um das St.-Anna-Kircherl am Harlachinger Berg, das 1186 erstmals als zum Kloster Tegernsee gehörig schriftlich verbürgt ist. Die wenigen Häuser waren von Wäldern und Wiesen umgeben. In der Nähe der Kirche wurde später das Harlachinger Schloss errichtet, das 1796 abbrannte und heute nicht mehr existiert.*



*Zur ersten Gemeindebildung mit Festlegung eines Patrimonialgerichtes kam es 1818 zusammen mit Geiseltasteig, Harthausen, Hellabrunn, Laufzorn, Siebenbrunn und Wörnbrunn. Später wurde Harlaching für kurze Zeit Teil der Gemeinde Giesing. Am 1. Oktober 1854 wurde das Gebiet mit etwa 50 Einwohnern und seinen schon damals beliebten Ausflugszielen, wie der Menterschwaige, als Stadtteil zu München eingemeindet. Ab etwa 1900 begann eine zunehmend rasante Bautätigkeit auf den ehemaligen landwirtschaftlichen Flächen. Zuerst entstand nach Plänen der Architekten Gabriel von Seidl und Max Littmann Anfang des 20. Jahrhunderts die auf dem Areal des früheren Schlosses errichtete Gartenstadt Harlaching, die bis heute ihren grünen Charakter bewahren konnte.*

*Seit 1931 besteht die Gaststätte.*

  
HARLACHINGER  
GARTENSTADT  


-Aus'm



Suppentopf-

-Rinderkraftbrühe-  
mit frischem Schnittlauch und

Leberknödel 3 4 a	€ 5,90
Grießnockel 3 4	€ 4,90
Pfannkuchen 3 4 a	€ 4,90

-Wos



Gesund's-

Beilagensalat	€ 3,60
Speckkrautsalat	€ 3,60
Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 4,90
Großer gemischter Salat	€ 6,50

-Großer Salatteller-  
mit gebackenen Champignons und Remoulade 2 a c g € 10,80  
oder  
mit gebratenen Putenstreifen € 12,90

-Asia Salat-  
mit Yakitori Spieße, Frühlingsrollen und Garnelen  
im Tempurateig 4 a b c € 12,50

-für de Leit, de koa Fleisch meng-

-Camembert -  
„gebacken“ mit Preiselbeeren an gemischtem Salat 4 7 g € 9,80

-Hausgemachte Käsespätzle-  
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat 4 c g € 9,50

-Bunter Gemüseteller-  
mit Salzkartoffeln dazu ein Spiegelei c € 8,90

-Rahmschwammerl -  
mit Kräutern verfeinert dazu hausgemachte Semmelknödel 4 a c g € 10,50



Beilagenänderung + 1,00 €      Seniorenteller - 2,00 €

Die Definition der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

-der Klassiker aus'm  Ofa-

-Ofenfrischer Schweinebraten-  
mit a reschen Kruste in Dunkelbiersoß dazu zweierlei hausgemachte Knödel  
und Speckkrautsalat 2345 acg € 11,90

-aus'm Pfandl von der Sau-

Goldbraun gebratenes Schnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes und gemischtem Salat 123 12 ac € 12,50

„Herrenschnitzel“  
in einer Senf-Knoblauchpanade gebrutzelt mit Bratkartoffeln  
und gemischtem Salat 123 12 ack € 13,80

Schnitzel „Gartenstadt“  
paniert, oben drauf ein Spiegelei dazu Bratkartoffeln und  
gemischter Salat 123 12 ack € 13,90

Cordon Bleu  
gefüllt mit Schinken und Kas, dazu gibt's Bratkartoffeln  
und ein gemischten Salat 234 12 acg € 15,90

„Holzfällersteak“ vom Schweinebacken  
mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln dazu dazu gibt's Bratkartoffeln  
und ein gemischten Salat 1234 € 13,50

Champignonrahmschnitzel  
dazu gibt's hausgemachte Spätzle und gemischten Salat 1234 12 acg € 13,80

-aus'm Pfandl vom Rind-

-Zwiebelrostbraten -  
aus der argentinischen Rinderlende dazu gibt's Bratkartoffeln und reichlich  
knusprige Röstzwiebeln und einen gemischtem Salat 4 € 20,90

-Rumpsteak-  
aus der argentinischen Rinderlende mit Kräuterbutter dazu gibt's  
eine Folienkartoffel mit Kräuterquark und einen gemischtem Salat 4g € 20,90

-Pfeffersteak-  
aus der argentinischen Rinderlende mit einer Cognacrahmsoß dazu gibt's  
Bratkartoffeln und einen gemischtem Salat 4g € 21,90



Beilagenänderung + 1,00 €

Seniorenteller - 2,00 €

Die Definition der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

## -Putz oder Fisch gefällig-

Putenschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes und gemischtem Salat <sup>1234gc</sup> € 13,90

Putengeschnitzeltes  
mit Champignonrahmsauce und Spätzle <sup>1234gc</sup> € 13,90

Gebackenes Fischfilet  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade <sup>acd</sup> € 13,50



## -moi wos anders-

-Ofenkartoffel-  
mit Kräuterquark und gemischtem Salat <sup>g</sup> € 8,90  
wem's net reicht gibt's noch dazu

Putenstreifen <sup>3 4 a</sup> € 11,90

gebratenen Champignons € 11,50

Räucherlachs <sup>d</sup> € 12,50

-Schinkennudeln-  
gebraten mit Ei und dazu ein gemischter Salat <sup>1234</sup> € 8,90

-Currywurst-  
wie es sich gehört mit Pommes <sup>23 afgik</sup> € 7,90

-abgebräunter Leberkäse-  
mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>234 ck</sup> € 7,90

## -wem's noch net reicht-



Kartoffel - oder Semmelknödel <sup>agc</sup> € 1,90

Pommes, Rösti, Kroketten, Spätzle <sup>ac</sup> € 3,00

Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Gemüses € 3,50

Ketchup <sup>1</sup>, Mayonnaise <sup>138 k</sup> oder Senf <sup>8 k</sup> € 0,20

Preiselbeeren € 1,00

Bratensoß € 1,20

Champignonsoß € 2,50

Beilagenänderung + 1,00 € Seniorenteller - 2,00 €

Die Definition der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

-a guade  Brotzeit-

<i>Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essiggurke und Bauernbrot 1234a</i>	€ 6,90
<i>Schwizger Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Essiggurke und Bauernbrot 1234 ag</i>	€ 7,90
<i>Kalter Leberkäs mit Essiggurke, Butter und Bauernbrot 1234 ak</i>	€ 6,50
<i>Kalter Schwingbraten mit Meerrettich, Essiggurke, Butter und Bauernbrot 234 ag</i>	€ 8,80
<i>Brotzeitbrät'l Gartenstadt mit Schinken, Käse, kaltem Braten, Pfefferbeißer Butter, Essiggurke, Meerrettich und Bauernbrot 1234 gk</i>	€ 12,90
<i>1 Paar Wiener mit Senf und Bauernbrot 1234 ak</i>	€ 3,50
<i>2 Paar Wiener mit Senf und Bauernbrot 1234 ak</i>	€ 6,50
Extras: Scheibe Bauernbrot 0,70€ - Butter 1,20 €	

-wos für de Naschkätzchen-



<i>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</i>	€ 4,50
<i>Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne</i>	€ 4,90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 5,90
<i>Erdbeertopfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne acg</i>	€ 4,90
<i>Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne acg</i>	€ 5,50
<i>Apfelstrudel mit Vanillesoß acg</i>	€ 4,90
<i>Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Vanillesoß acgh</i>	€ 5,90

GARTENSTADT

Die Definition der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Für unsere kloane



Madl und Buam

Nudeln,  
Spätzle  
oder  
Knödel mit  
Soß

€ 3,50



123 12 ac

Kleines  
Schnitzel  
mit  
Pommes

€ 6,50



4 a

Pommes  
mit  
Ketchup

€ 3,50



123

Kleiner Schweinebraten mit Knödel



€ 6,50

2345 a c g

Fischstäbchen  
mit Pommes

€ 5,80



123 acdg

Chicken Nuggets mit  
Pommes und Ketchup



€ 6,80

123 ac

1 Paar Wiener  
mit Pommes und  
Ketchup



€ 5,80

1234



Räuberteller...

...ein Teller und Besteck...den Rest nimmst Mama und Papa



# Hacker Pschorr

„O zapft is“  - vom Fass -

<i>Helles 0,5l</i>	€ 4,10	<i>Weißbier 0,5l</i>	€ 4,30	<i>Kellerbier 0,5l</i>	€ 4,30
<i>Helles 0,25l</i>	€ 2,90	<i>Weißbier 0,3 l</i>	€ 3,50	<i>Kellerbier 0,25l</i>	€ 2,90
<i>Maß 1l</i>	€ 8,20	<i>Maß 1l</i>	€ 8,60	<i>Maß 1l</i>	€ 8,60
<i>Schnitt</i>	€ 2,90				

-aus der  Flasche-

<i>Paulaner Ur-Dunkel 0,5 l</i>	€ 4,10
<i>Paulaner Weißbier Dunkel 0,5 l</i>	€ 4,30
<i>Hopfen Weißbier leicht 0,5 l</i>	€ 4,30
<i>Fürstenberger Pils 0,33l</i>	€ 3,60

-O zapft is aber ohne Alkohol-

<i>Paulaner Weißbier Alkoholfrei 0,5 l</i>	€ 4,30
<i>Hacker Pschorr Helles Alkoholfrei 0,5 l</i>	€ 4,10

-Wos gemischtz-

<i>Radler 0,5 l</i>	€ 4,10	<i>Ruß 0,5 l</i>	€ 4,30
<i>Radler 0,25 l</i>	€ 2,90	<i>Ruß 0,25 l</i>	€ 3,10
<i>Radler Maß 1 l</i>	€ 8,20	<i>Ruß'n Maß 1 l</i>	€ 8,60

<i>Weißbier Cola 19 11 0,5 l</i>	€ 4,60
<i>Diesel (Cola-Helles) 19 11 0,5 l</i>	€ 4,40
<i>Goaßenmaß 19 11 1 l</i>	€ 13,80

HARLÄCHINGER  
GARTENSTADT

Die Definition der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



## ~Alkoholfrügs~

<i>Spezi</i> 12911 0,5 l	€ 4,10	<i>Spezi</i> 12911 0,25 l	€ 2,90
<i>Fanta</i> 13 0,5 l	€ 4,10	<i>Fanta</i> 13 Fl. 0,33 l	€ 3,30
<i>Zitronen-Limo</i> 13 0,5 l	€ 4,10	<i>Zitronen-Limo</i> 13 0,25 l	€ 2,90
<i>Coca Cola</i> 12911 0,5 l	€ 4,50	<i>Coca Cola</i> 12911 Fl. 0,33 l	€ 3,40
auch als light oder Zero		auch als Zero	
<i>Tafelwasser</i> 0,5 l	€ 3,20	<i>Bitter Lemon</i> Fl. 0,2 l	€ 3,00
<i>Bad Brambacher Wasser mit oder ohne Sprudel</i> Fl. 0,25 l			
			€ 3,20
<i>Bad Brambacher Wasser mit oder ohne Sprudel</i> Fl. 0,75 l			
			€ 6,10

## ~Säfte und Schorlen von Wolfra~



Apfel, Oranz, Maracuja, Mango, Johannisbær, Rhabarber

<i>als Schorle</i> 0,5 l	€ 4,10	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>als Saft</i> 0,5 l	€ 5,90	<i>0,25 l</i>	€ 3,10



## ~WOS ZUM Aufwärmen~

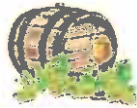
<i>Tasse Kaffee</i> 9	€ 2,70
<i>Haferl Kaffee</i> 9	€ 3,20
<i>Haferl Milchkaffee</i> 9 g	€ 3,60
<i>Haferl Cappuccino</i> 9 g	€ 3,60
<i>Latte Macchiato</i> 9 g	€ 3,90
<i>Espresso</i> 9	€ 2,20
<i>Doppelter Espresso</i> 9	€ 3,80
<i>Espresso Macchiato</i> 9 g	€ 2,50
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahnehaube</i> 11 g	€ 3,60

*Sämtliche Getränke mit Milch sind aus „echter „Milch und gibt es auch Lactosefrei.*

*Glas Tee (Schwarzer, Grüner, Früchte, Pfefferminze, Hagebutte, Kamille)* € 2,50

*Glas Tee mit Rum* 2 cl € 4,80





## -Weine & mehr-

### Weiß

Veltliner (Österreich)	0,2 l € 4,50	0,5 l € 9,50	Fl. 1 l € 18,60
Silvaner (Franken)	0,2 l € 4,60	0,5 l € 9,60	Fl. 1 l € 18,90
Chardonnay (Frankreich)	0,2 l € 4,60	0,5 l € 9,60	

Müller Thurgau Boxbeutel (Franken) halbtrocken 0,25 l € 4,80

### Rot

Blauer Zweigelt (Österreich)	0,2 l € 4,50	0,5 l € 9,50	Fl. 1 l € 18,60
Merlot (Italien)	0,2 l € 4,60	0,5 l € 9,60	

### Rose

Rosato (Italien)	0,2 l € 4,60	0,5 l € 9,60
------------------	--------------	--------------

## -Wos gemischtes-

Weinschorle vom Chardonnay	0,2 l € 3,60	0,5 l € 6,60
Weinschorle vom Zweigelt	0,2 l € 3,60	0,5 l € 6,60
Rotwein-Cola	0,2 l € 3,80	0,5 l € 6,80



## - für davor und dazwischen-

Campari	€ 6,20	Aperol Spritz 0,25l	€ 6,90
Orange oder Soda		mit Prosecco oder Weißwein	
Martini Bianco* 5cl	€ 4,20	Glaserl Prosecco 0,1l	€ 3,80
Martini Rosso* 5cl	€ 4,20	Flasche Prosecco 0,75l	€ 21,90

## -Fettspalter-

Obstler, Marille, William Birne, Haselnuss, Enzian, Wildsau 2 cl € 3,90

## -Kräuter und mehr-

Averna, Ramazotti, Jägermeister, Fernet Branca, Baileys 19  
Limoncello, Kirschlikör, Grappa, Wodka, Asbach, Bacardi 2 cl € 3,90

Jack Daniels oder Jim Beam (Whisky) 2 cl € 4,20  
Vecchia Romagna (Cognac) 2 cl € 4,20

Rüscherl 19 II 2 cl € 3,90



Die Definition der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

## Inhaltsstoffe

- |   |  |    |                   |
|---|--|----|-------------------|
| 1 | mit Farbstoff  | 8  | mit Milcheiweiß   |
| 2 | mit Konservierungsstoff                                    | 9  | Koffeinhaltig     |
| 3 | mit Antioxidationsmittel                                   | 10 | Chininhaltig      |
| 4 | mit Geschmacksverstärker                                   | 11 | mit Süßungsmittel |
| 5 | geschwefelt  | 12 | gewachst          |
| 6 | geschwärzt   | 13 | Taurin            |
| 7 | enthält eine Phenylalaninquelle ( Süßungsmittel Aspartam ) |    |                   |

### Die Kennzeichnung „enthält Sulfite“

Ist nach VO ( EG ) 753/2002 bei Konzentrationen von mehr als 10 mg/L

vorgeschrieben, da Sulfite als „allergen“ angesehen werden.

Sulfite entstehen in geringen Mengen ( 10- 30 mg/l ) auf natürliche Weise

während der alkoholischer Gärung des Weines.

Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts ist die antimikrobielle sowie Anti oxidative

Wirkung des Schwefels bekannt und der Zusatz von Schwefel in der Weltweiten Weinherstellung fest verankert.

Weine haben generell einen Bedarf an Schwefeldioxid zwischen 90 bis 400 ml / L.

Sulfite der möglichen, Weine über viele Jahrzehntelang zu Lagern, ohne das die

Weine durch Oxidation „ umkippen“. Außerdem verhindern Sie unerwünschte

Nachgärungen in der abgefüllten Flasche bei Restsüßen Weinen, da Sie

Mikroorganismen ( wie z.B. Hefen ) effektiv an Ihrer Arbeit hindern.

Entgegen manchen Meinungen enthalten auch Bio-Weine im allgemeinen Sulfite.

[de.wikipedia.org/wiki/Sulfite](http://de.wikipedia.org/wiki/Sulfite)

## Allergenkennzeichnung

- |                |   |   |                            |
|----------------|---|---|----------------------------|
| a              | Gluten - Getreide                           | h | Nüsse                      |
| b              | Krebstiere / Erzeugnisse                    | i | Sellerie / Erzeugnisse     |
| c              | Eier / Erzeugnisse                          | k | Senf / Erzeugnisse         |
| d              | Fisch / Erzeugnisse                         | l | Sesamsamen / Erzeugnisse   |
| e              | Erdnüsse / Erzeugnisse                      | m | Schwefeldioxid und Sulfite |
| f              | Soja / Erzeugnisse                          | n | Lupine / Erzeugnisse       |
| g <sup>i</sup> | Milch / Erzeugnisse<br>( einschl. Laktose ) | o | Weichtiere                 |