



DIE TAGESBAR

# Speisen und Getränke

## SPEISEN

### *aufgestanden*

Croissant oder Pain au Chocolat <sup>a</sup>	je 2,5
Breze mit Butter <sup>a</sup>	2,0
Gekochtes Ei <sup>c</sup>	1,5
Rührei natur <sup>c</sup>	4,5
dazu Tomaten, Lachs, Schafskäse oder Speck <sup>d,g</sup>	je 1,5
Bircher-Müsli mit frischen Früchten <sup>a,g,h</sup>	5,9
Griechischer Joghurt mit frischen Früchten <sup>a,g,h</sup>	5,9

### *zwischen durch*

Toast <sup>a</sup>	
Schinken & Käse mit Bekim's Salsadip <sup>g</sup>	5,9
Mozzarella & Tomaten <sup>g</sup>	6,5
Picante – mit scharfer Salami <sup>a,f</sup>	5,9
Ziegenkäse, getrocknete Tomaten & Birne <sup>g</sup>	5,5
Tramazzini <sup>a</sup>	
Tonno – mit Thunfisch <sup>c,d,g</sup>	4,9
Asia – Chicken & Curry <sup>a,f</sup>	4,9
Malzbrot <sup>a</sup>	
Vegetaria – frische Avocado, Tomate, Rührei und Salat <sup>c</sup>	9,5
Salmone – Lachs, Meerrettich und rote Zwiebeln <sup>d</sup>	10,9
„Herbstmilch“ in Gedenken an Joseph Vilsmaier	
Obatzda, Radieschen und Essiggurke <sup>g</sup>	7,5
Misto – Parmaschinken, Salami picante und Käse <sup>g</sup>	8,9
Piadine special – wahlweise vegetarisch oder mit Schinken <sup>a,g</sup>	9,8

### *freddo*

Insalata caprese <sup>g</sup>	9,9
Caesar Salad <sup>a,c,g</sup>	12,5
Vitello tonnato, nach Piemonteser Art	12,5

### *caldo*

Rigatoni Amatriciana <sup>a</sup> – Tomatensoße mit geröstetem Speck	8,9
Tagliatelle al Ragout <sup>a</sup> – lang geschmortes Ragout vom Rind	10,9
Strozzapretti al pesto <sup>a,g</sup> – Basilikum, Pinienkerne, Peccorino	9,5
Risotto – mit Oliven, Kapern und Tomaten <sup>a,h</sup>	10,9



## GETRÄNKE

### *heiß*

Espresso	1,9
al banco	1,0
macchiato	2,3
doppio	3,6
Caffè lungo/Americano	2,9
Cappuccino	3,2
Latte macchiato	3,8
Marocchino	2,9
Heiße Schokolade	3,8
Chai Latte	4,2
Tee, verschiedene	3,9

### *kalt*

San Pellegrino/Aqua Panna	
0,2l	2,6
0,75l	5,9
Saftschorle	
Apfel, Maracuja, Rhabarber, Mango, Johannisbeere	4,5
Cola, light, zero, Fanta, Seven up 0,2l	2,9
Spezi 0,5l	3,8
Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water, Bitter Lemon 0,2l	3,0
Aranciata	3,0
San Bitter, Crodino 0,1l	3,0
Frisch gepresster Saft nach Wunsch aus	
Orange, Apfel, Karotte, Ingwer 0,3l	4,9

### *vorher*

Prosecco 0,1l	4,5
Weinschorle 0,3l	5,5
Aperol Spritz	6,5
Apple Annie	6,5
Hugo	6,5
Campari Spritz, Soda, Orange	6,5
Bellini	7,5
Rossini	7,5
Rosato Spritz	6,5

### *nachher*

Grappa	4,9
Ramazotti	4,9
Averna	4,9
Sambuca	4,9
Fernet Branca	4,9
Vecchia Romagna	4,9
Remy Martin	5,5

### *immer*

Gin Tonic	8,5
Cuba Libre	8,5
Munich Mule	8,5
Moscow Mule	8,5

## BIERE

*gehopft*

Tegernseer Helles 0,3l	2,9
Franziskaner Weißbier, Dunkles Weißbier 0,5l	3,9
Alkoholfreies Weißbier 0,5l	3,9
Becks Pils 0,3l	3,5
Pils alkoholfrei 0,3l	3,5

## WEINE

*weiß*

	0,2l	Flasche
Riesling Meisterwein, Lamm-Jung	6,5	19,5
Dieser feinherbe, vollmundige Riesling bietet eine aufregende Kombination aus erdig-würzigen Hefenoten und Frucht		

Pinot Grigio, Sirch	7,5	24,0
„Sehr helles Strohgelb mit leicht grünem Stich. In der Nase nach Wiesenkräutern, feinwürzig, zeigt Zitronenzesten und leichtes Jod. Sehr saftig und frisch am Gaumen, gute Harmonie, öffnet sich mit fruchtigen Nuancen, mittlere Länge, zartbitteres Finale.“ <i>Falstaff</i>		

Chardonnay Pietraia, Ognissole	7,9	28,5
Demeter zertifizierter Biowein von Chardonnay und Bombino		

*rosé*

Spätburgunder rosé	6,5	19,5
blumig mit der Süße von Erdbeeren und Kirschen, feinherb		

*rot*

Cabernet, Sirch	6,5	19,5
Trockener, leichter Cabernet franc, mittlere Säure, Kräuternoten		

Barbera La Maga, Castello di Cigognola	7,9	24,5
Blumige Aromen von Veilchen bis Muskatrose vereinen sich mit Waldfrucht und getrockneten Pflaumen, im Hintergrund Kakao sowie Gewürze		

Stupore, Campo alle Comete	8,9	38,5
Mit satten 94 und 93 Punkten feiern <i>Wine Spectator</i> und <i>Wine Enthusiast</i> diesen neuen Supertuscan. Intensive Aromen von reifen Schwarzkirschen, Tannennadeln und Pflaumen, große Länge		

**Bis bald!**



**DIE TAGESBAR**

Allergene: a – Gluten, b – Krebstiere, c – Eier von Geflügel,  
d – Fisch, g – Milch von Säugetieren, h – Schalenfrüchte,  
o – Schwefeloxid und Sulfite

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Tel.: 089 - 642 546 91  
willkommen@die-tagesbar.de  
www.die-tagesbar.de

Grünwalder Straße 248  
81545 München