

barmural

wine food drinks



barmural

wine food drinks

BAR MURAL drinks

Champagner | Sekt | Blubber **0.1**

Bonnet Ponson | Cuvée Perpetuelle Extra Brut | Champagne 18

Gabriel Scheuermann | Blanc et Noir NV | Pfalz 10

Sekthaus Krack | Rosé Brut 2021 | Pfalz 10

Cidrerie du Vulcain Jacques Perritaz Cidre de Fer 2020 | Schweiz 8

Apéro

Negroni 12

Campari Soda 9

Vermouth Tonic 8

Americano 10

Non-alcoholic **0.25**

Verjus | Tonic 8.5

Von Wiesen Brombeerblatt & Apfel 8

Traubensaft prickelnd 8

barmural

wine food drinks

BAR MURAL snacks

vorab, dazwischen, dazu

Sauerteigbrot von Julius Brantner mit aufgeschlagener Butter	5
Kammschinken vom Biohof May Julius Brantner Brot Butter	16
Beinschinken vom Biohof May Frischer Kren Julius Brantner Brot Butter	16
Wurzelspeck von Graf Julius Brantner Brot Butter	16
Leberkas vom Biohof May Julius Brantner Brot	12
Leberwurst und Griebenschmalz vom Biohof May Julius Brantner Brot	12
Käse von der Käserei Jumi Birne Julius Brantner Brot Butter	16

barmural

wine food drinks

BAR MURAL local food

Rote Beete 16

Buttermilch | Jalapeño

2022 Michael Wenzel Voodoo Child Wild & Free Pinot Gris, Burgenland 8

Grünkohl 16

Konfiertes Eigelb | Mandeln

2018 Le Clot de L'Origine Le Trouble Fait Muscat blanc, Loire 8

Saibling 17

Rote Beete | Buttermilch

2023 Gabriel Scheuermann Bunter Sandstein Chardonnay, Pfalz 9

Pilz 19

Ricotta | Feige

2020 Les Frères Soulier L'Oume rouge, Rhône 11

Tatar vom Rind 19 | 25

Rote Zwiebel | Kapern | Schnittlauch

2020 De Fermo Concrete Rosso, Abruzzen 7

Aubergine vom Böck 22

Wilder Brokkoli | Miso

2020 Les Frères Soulier Blanc.Noir "Orange Wine", Rhône 13

Schweinebauch 24

Wilder Brokkoli | Miso

2021 L'Alu Langhe Nebbiolo, Piemont 13

Kürbis 10

Zwetschge | Honig

Cidrerie du Vulcain Cidre de Fer, Schweiz 8

barmural

wine food drinks

BAR MURAL menu

serviert mit Brot von Julius Brantner und Butter

DREI

52

Grünkohl, Schweinebauch, Kürbis

vegetarisch

Grünkohl, Aubergine, Kürbis

VIER

67

Grünkohl, Pilz, Schweinebauch, Kürbis

vegetarisch

Grünkohl, Pilz, Aubergine, Kürbis

FÜNF

78

Saibling, Grünkohl, Pilz, Schweinebauch, Kürbis

vegetarisch

Rote Beete, Grünkohl, Pilz, Aubergine, Kürbis

Fragen Sie nach unserer Sommelier-Empfehlung zu jedem Gang.

barmural

wine food drinks

BAR MURAL liquors

FAUDE Feine Brände		2cl
Sauerkirsche		7
Bergamotte		7
Himbeergeist		7
Gurkengeist		7
Rote-Beete-Geist		7
Mirabelle		7
William Christ Birne		7
		4cl
Bulleit Bourbon		8
Suntory Whisky		9
Nikka From The Barrel		12
Ardbeg Single Malt 10 Years		10
Glenmorangie Single Malt 14 Years		14
Hennessy V.S.O.P.		14

Softs & Sodas

Augustiner Pils	0.33 l	4
Vöslauer Wasser naturell	0.75 l	8
Vöslauer Wasser frizzante	0.75 l	8
Coca-Cola	0.20 l	4
Schweppes Tonic	0.20 l	4
Goldberg Ginger Beer	0.20 l	4
Saft // Saftschorle	0,20 l // 0,30 l	6.5

barmural

wine food drinks

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Wir bedanken uns für Ihren Durst und Ihren Hunger und freuen uns auf das nächste Ma(h)l bei uns in der Bar Mural.

Ihr Team der Bar Mural, cheers!

Max

Jerome

Kilian

Karin

Nina

Wolfgang

barmural

wine food drinks



Herkunft

Fisch: Bayern, Schliersee

Eier: Billesberger Hof, Molkereiprodukte: Bayern

Käse: Plangger Österreich, Jumi Bern

Fleisch: Polting, Bayern

Gemüse, Pilze, Obst: Billesberger Hof, HandUndErde, Willi Böck,
Bayern, Pilze Zollner