



SPEISEKARTE

Servus bei den Zinners,
im Herzen von Taufkirchen!



Dahoam bei den Zinnern – Wo gutes Essen Zuhause ist

Manche Orte spürt man, bevor man den ersten Bissen nimmt. Bei Zinnern ist das der Duft aus der Küche, das Lachen am Nebentisch, der Schatten des Kastanienbaums draußen – und das Gefühl, dass hier jemand wirklich für einen kocht.

Unser Küchenchef Alexander kocht so, wie man früher gekocht hat – mit Zeit, mit Können und mit echter Überzeugung.

Rezepte, die Geschichten erzählen. Zutaten, denen man vertrauen kann. Gerichte, bei denen man merkt: Da steckt jemand dahinter, dem es nicht egal ist.

Für seine Familie ist das selbstverständlich. Für unsere Gäste ist es ein Versprechen. Wer bei Zinnern am Tisch sitzt, soll sich aufgehoben fühlen – so wie daheim, nur mit jemandem, der einem das Kochen abnimmt.

Bayerische Klassiker, die man kennt und liebt. Das eine oder andere, das einen überrascht. Und immer das gute Gefühl, genau am richtigen Platz zu sein.

Schee, dass's do seids!

VORSPEISEN & SALATE

Taufkirchner

Wurstsalat a-i-j-3-5

von der Regensburger, mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Brantner Bio Brot mit Bergkäse

11,5 €

Hausgemachter Obazda a-g

mit roten Zwiebeln und Brez'n

12,5 €

Flammkuchen a-g-i-j

mit geräuchertem Wammerl, jungem Lauch, Sauerrahm, Rucola und Bergkäse

14,5 €

Flammkuchen a-g-i-j

mit geräuchertem Lachs, Schmand, Chimichurri, Rucola, Bergkäse und frischem Kren

15 €

Flammkuchen a-g-i-j-d

mit getrockneten Tomaten, Rucola, Bergkäse und jungem Lauch

14 €

Wirtshaus-Carpaccio i-j-g

vom Weideochs, mit Grana Padano, Zupfsalat, Limonenpesto und getrüffeltem Schmand

18,5 €

Roastbeef vom

bayerischen Ochs c-g-i-j

mit Remoulade, Zupfsalat, Essiggurke, geriebenem Kren und Bratkartoffeln

19 €

Räucherlachs

mit Kartoffelrösti d-g-i-j

mit Limettenschmand, frischem Kren und Zupfsalat

17 €



Zinners Vorspeisen-Schmankerl

A gscheide Überraschung aus unserer Wirtshauskuchl – was auf'n Tisch kommt, entscheidet da Wirt.

Ab 5 Pers. p. P.

12,5 €

Ab 5 Pers. inkl. 0,5 l Ayinger Hell p. P.

15,5 €

Zinners Kasladen a-g-h-i-j-c

16 €

gebackener Ziegenkäse an jungem Lauchbrot (Brantner Bio Brot), Blattsalaten und Curry-Nüssen

Happy Bros.

17 €

Habibi Bowl a-i-j-f V

Bunte Blattsalate, Falafel, Happys Hummus, Broccoli, Radieschen, Mais, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Petersilie, Gartenkresse, Granatapfel, Joghurt-Minz-Topping

Zinners Caesar Salat a-d-g-j

12,5 €

mit Romanaherzen, Grana Padano und Croutons,

etwas größer mit „Wiener Backendl“ a-c 17,5 €

Bunte Salatschüssel

17 €

zum Teilen (ca. 4 Pers.) i-j

mit Blattsalaten, Tomaten, Sprossen und Kernen

Gurken-Dill-Salat g-j

5 €

Kartoffelsalat i-j

5 €

Kartoffel-Gurkensalat i-j-g

5 €

Hoibs Pfund Blattsalat i-j

5 €

SUPPEN

Kräftige Ochsenbrühe a·c·i

7 €

mit Pfannkuchenstreifen
und Gemüse

Tomaten-Kokos-Suppe e·i vegan

7 €

BURGER

Taufkirchner

17,5 €

Wirtshausburger a·g·i·j

mit Rind, Salat, Tomate,
Essiggurke, geschmolzenem
Käse und Wirtshaus-Pommes

Veganer Beyond

18 €

Meat Burger a·i·j vegan

mit rotem Pesto, Salat, Tomate,
Essiggurke und Wirtshaus-Pommes

NUDELN & VEGETARISCH

Allgäuer

16,5 €

Bergkasspatzen a·c·g·j

mit Röstzwiebeln
und kleinem Salat

Kasnockerl

16 €

„Tiroler Art“ a·c·g·i

mit Bergkas, Blattspinat
und Nussbutter

Zinners

17,5 €

Schinkennudeln 2.0 a·c·g·i

Schlutzkrapfen gefüllt mit
Wacholderschinken und Bergkas
in geschmolzener Butter und Ei

Schlutzkrapfen a·c·g·i

17 €

gefüllt mit Ofentomate und
Büffelricotta, an jungem Lauch
und Wiesenkräutern in Butter
geschwenkt

FISCH

Gebackenes Filet

17,5 €

vom Seehecht a·d·c·g·i·j

mit Kartoffel-Gurkensalat,
Zitrone und Remouladensoße

Gegrilltes Filet

24,5 €

vom Flusszander a·i·j·d

mit Rosmarinkartoffeln
und ligurischem Gemüse an
Amalfi-Zitronen-Kapern-Soße



ZINNERS
EST. 2011
CATERING

EVENT-CATERING | MITTAGS-CATERING | SET-CATERING

KULINARIK, DIE EINDRUCK MACHT.

GASTGEBER SEIN – WIR KÜMMERN UNS UM DEN REST.



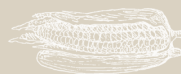
Ob Business-Lunch, Filmset oder große Feier: Jedes Event hat seine eigene Geschichte – und wir liefern das passende kulinarische Konzept dazu. Mit frischen Ideen, hochwertigen Zutaten und viel Gespür für Stil und Atmosphäre.

Unser Catering ist so vielseitig wie unsere Gäste: von bodenständig bis raffiniert, von klassisch bis modern – immer sorgfältig abgestimmt auf Anlass, Budget und Wünsche. Ob stilvolles Flying Buffet, gesetztes Menü oder unkompliziertes Mittagsangebot für Teams – wir sorgen für Qualität, Verlässlichkeit und Geschmack, der im Gedächtnis bleibt.

Mehr erfahren?

Ein Blick auf unsere Website lohnt sich – oder sprechen Sie uns direkt an. Wir beraten persönlich, kreativ und mit dem Anspruch, aus jeder Veranstaltung etwas Besonderes zu machen.

www.zinners.de



FLEISCH

Zinners Currywurst j-i-2-3-5 12,5 €
mit Wirtshaus-Pommes

**Ofenfrischer
Schweinebraten** a-i-2 17,5 €
an Ayinger Dunkelbiere-Soße,
Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat

**Münchner Schnitzel
vom schwäbisch-hallischen
Landschwein** a-c-i-j-g 19 €
in der Meerrettich-Senf-Panade,
mit Bratkartoffeln

Cordon Bleu a-c-g-i 21,5 €
mit roter Zwiebelmarmelade
und Bratkartoffeln

**Geschmorte
Ochsenfetzen** a-i-j-g-c-2 23,5 €
in Pommery-Senfsoße mit
Schwammerl, Butterspätzle
und buntem Gartengemüse

**Geschmorte
Kalbsbackerl** g-i-j 25 €
in Rotweinsoße mit
cremigem Kartoffelpüree
und glasiertem Gemüse

**Wiener Schnitzel
vom Kalb** a-c 27 €
mit geschmorten Kirschtomaten,
handgerührten Preiselbeeren
und Bratkartoffeln



Herrn Gröstl a-c-i 16,5 €
Stückerl vom Schwein, Ente,
Erdäpfel, Knödel mit Spiegelei
und Röstzwiebeln

Steirisches Backhendl a-h-c-i-j 17,5 €
mit handgerührten Preiselbeeren,
geriebenem Kren, Kernöl, gerösteten
Nüssen und Kartoffel-Gurkensalat

**Filetpfandl
„Schwaben Art“** a-c-g-i 18,5 €
Schweinefilet mit Schwammerl-
soße, Bergkasspatzen und Röst-
zwiebeln

**Altöttinger Hofente
mit eigenem Safterl** a-i-2
Boskop-Apfelblaukraut und
Kartoffelknödel
1/4 Ente 18,9 €
1/2 Ente 23,9 €

**Zwiebelrostbraten
von der Rinderlende** a-i-j-2 27,5 €
mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und kleinem Salat

NACHSPEISEN

Lauwarmer Schokokuchen a-c-g

mit Beerenröster

9,5 €

Zinners Cheesecake a-c-g

mit Kirschragout

9,5 €

Apfeltarte a y

aus Bodenseeäpfeln
mit Vanilleeis

11,5 €

Karamellisierte Kaiserschmarrn a-c-g-h

mit Mandeln, Rosinen
und Apfelmus
ca. 20 Minuten im Ofen

13,5 €

Del Fiore Gelato

Eisbecher aus der Truhe,
verschiedene Sorten

5 €

Affogato g

5,5 €



Für eine Beilagenänderung berechnen wir jeweils 1,5 €

y = vegan

**Lebensmittelzusatzstoffe:

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Süßungsmittel
- 5 Phosphat
- 6 geschwefelt
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 geschwärzt
- 9 gewachst
- 10 Gentechnisch verändert

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch und Milchprodukte
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf

- k Sesamsamen
- l Weichtiere
- m Lupinen
- n Schwefeldioxid und Sulfite
- o Haselnüsse

*Alle Speisen sind inkl. der
gesetzlichen MwSt. von 7%
bzw. 19%.

GETRÄNKE

SPRITZ

Haus Spritz 0,2 ltr. 7,9 €
Rhabarber, Holunder, Soda,
Prosecco, Minze

Aperol Spritz 0,2 ltr. 7,9 €
Aperol, Prosecco, Soda

Sarti Spritz 0,2 ltr. 7,9 €
Sarti, Prosecco, Soda

Holler Spritz 0,2 ltr. 7,9 €
Holunder, Prosecco, Soda,
Limette, Minze

Cremant 0,2 ltr. 9,9 €
0,75 ltr. 36 €

SOFT

Coca Cola / Zero 0,2 ltr. 3,3 €

Fanta 0,2 ltr. 3,3 €

Zitronenlimonade 0,5 ltr. 3,9 €

Spezi 0,5 ltr. 4,1 €

Almdudler 0,33 ltr. 3,7 €

Steirer Quell Still 0,33 ltr. 3,5 €

0,75 ltr. 5,9 €

Peterquelle Prickelnd 0,33 ltr. 3,5 €

0,75 ltr. 5,9 €

Hauswasser Prickelnd 0,5 ltr. 3,3 €

Zitronenwasser 0,5 ltr. 4,5 €

Schorlen 0,5 ltr. 4,5 €

Apfel, Holunder,
Rhabarber, Johannisbeer,
Skiwasser

Wirtshauskracherl 0,4 ltr. 3,9 €

Orange-Ingwer,
Pfirsich-Limette,
Wassermelone-Minze

HEISSGETRÄNKE & SUPREMO KAFFEE

Tee (im Steinkrug, verschiedene Sorten) 4,5 €

Americano 4 3,5 €

Espresso 4 2,5 €

Espresso Macchiato 4-8 2,7 €

Cappuccino 4-8 4 €

Latte Macchiato 4-8 4,6 €

alle Kaffeespezialitäten
auch entkoffeiniert oder
mit Hafermilch erhältlich



LIVEMUSIK

bei den Zinnern



Abend-Musikprogramm im Wirtshaus Zinnern
jeweils am 2. Freitag im Monat
von 17.30 - 21.30 Uhr

Bei schönem und warmem Wetter im
Biergarten, ansonsten in der Gaststube.

„Die Blechdamisch’n“
„Kieslstoana Tanzmusik“
„Blaskapelle Taufkirchen e.V.“
und viele andere...!



14. AUGUST 26,
11. SEPTEMBER 26
9. OKTOBER 26,
13. NOVEMBER 26

Reservierung unter:
info@zinnern.de | 089 12262500

HAUSGEBRAUTES AUS DER BRAUEREI AYING



Lager Hell vom Fass 0,5l

4,9 €

Untergäriges, helles Vollbier, Alkoholgehalt: 4,9 % Stammwürze: 11,8 °

Der Klassiker mit verfeinerter Rezeptur zeichnet sich durch einen schönen, hellen Goldton aus. Nach anfänglicher leichter Malzigkeit entfaltet unser Lager Hell eine angenehme Hopfenbittere. Die sehr gute Rezenz und ein dezenter Abgang lassen eine kleine Spur an Bittere auf Zunge und Gaumen verbleiben. Ein vollmundiges, frisches und süffiges Bier. Dazu empfehlen wir unseren „Obazd'n“.



Jahrhundert Bier 0,5l

5 €

Untergäriges, helles Exportbier, Alkoholgehalt: 5,5% Stammwürze: 12,8 °

Unverkennbar ist der leichte Geruch nach Hefe und Honig. Im Antrunk ist es würzig und vollmundig, im Haupttrunk mild und weich mit einer feinen Rezenz. Im Abgang klingt es mit einer gut abgestimmten Bittere schön weich und rund aus. Es ist ein besonders harmonisches und süffiges Bier, das die köstliche, erdige Qualität der vermälzten Gerste betont. Dazu empfehlen wir unser „Gegrilltes Flusszanderfilet“.



Altbairisch Dunkel 0,5l

4,9 €

Untergäriges, dunkles Exportbier, Alkoholgehalt: 5,0 % Stammwürze: 12,8 °

Ein tiefer Mahagoni-Farbtönen mit goldbraunem Schimmer, der ausschließlich aus dem Malz kommt, ist charakteristisch für dieses dunkle Exportbier. Hergestellt im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren wird es aus fünferlei Malzen gebraut. Zwei davon sind dunkle Spezialmalze, die nach altbayerischer Tradition gedarrt werden. Diese Ayinger Bierspezialität mit ihren warmen, nussigen Aromen trinkt sich vollmundig und geschmeidig. Der lange Abgang liefert leichte Noten von Kakaobohne und Kaffee. Ein Bier von wunderbarer Balance im Geschmack. Dazu empfehlen wir unseren „Ofenfrischen Schweinsbraten“.



Altbairisch Dunkel unfiltriert 0,5l

5 €

Untergäriges, naturtrübes, dunkles Exportbier,
Alkoholgehalt: 5,0 % Stammwürze: 12,8 °

Den ersten Ausschank seines selbst gebrauten Bieres verewigte Johann Liebhard in seinem Tagebuch mit den legendären Sätzen: „Von uns das erste Bier ausgeschenkt, sehr gut und alles voll Leut, Michl und Müller von Höhenkirchen solche Räusch, dass sie zehnmal umgeworfen.“ Nach Vorväterart haben wir einen Jubiläums-Sondersud eingebracht, der an die Anfänge der Ayinger Braukunst erinnert. Das Ayinger Altbairisch Dunkel unfiltriert wird Michl und Müller sicher auch geschmeckt haben. Aus fünfnerlei Malzen im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren gebraut, trinkt es sich vollmundig und geschmeidig und macht dem Anlaß alle Ehre. Dazu empfehlen wir unser „Cordon Bleu“.



Kellerbier vom Fass 0,5l

4,9 €

Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier,
Alkoholgehalt: 4,9 % Stammwürze: 11,8 °

Mit seiner feinen Hefetrübung und angenehmen Bittere erinnert es an altbayerische Biersorten. Gebraut nach alter Tradition wird es nicht gefiltert. So bleiben ihm viele natürliche Eiweiß-, Hefe- und Hopfenbestandteile erhalten. Unser Kellerbier steht für das Ayinger Bekenntnis zur hohen Schule traditioneller Braukunst - ein Bier mit ursprünglichem Charakter, Geschmack und Aroma. Dazu empfehlen wir unsere „Geschmorten Ochsenfetzen“.



Celebrator 0,33l

5 €

Untergäriger, dunkler Doppelbock, Alkoholgehalt: 6,7 % Stammwürze: 18,5 °

Dieser vielfach ausgezeichnete Doppelbock ist das Dessertbier unter unseren Bierspezialitäten. Seine tiefe Mahagoni-Farbe tendiert ins Rubinrot. Der sensationell feste Schaum ist umgeben von nussig-karamelligem Duft und einem Hauch von Zedernholz. Ein samtweicher, voller Körper wird begleitet von würzigen Geschmacksnoten im Abklang. Der Ayinger Celebrator ist ein gehaltvolles Starkbier, das laufend im jährlichen, internationalen Ranking unter die besten Biere der Welt gewählt wird. Dazu empfehlen wir unseren „Karamellisierten Kaiserschmarrn“.



Bairisch Pils 0,33l

4,5 €

Untergäriges, helles Vollbier, Alkoholgehalt: 5,3 % Stammwürze: 11,8 °

Das glanzfeine, lichtgelbe Ayinger Bairisch Pils ist hoch vergoren und deshalb schlank im Antrunk, aber auch mild und rezent im Körper. Es besticht durch die Blumigkeit des Hallertauer Hopfenaromas und zeigt im Abgang eine betonte, edle Bittere, die rasch abklingt. Ein Premium-Pils für Liebhaber traditionell gebrauter Pils-Biere. Dazu empfehlen wir unser „Roastbeef vom Bayrischen Ochs“.



Leichte Bräuweisse 0,5l

5 €

Obergäriges, helles Weizenschankbier, Alkoholgehalt: 3,2 % Stammwürze: 8,8 °

Ein obergäriges, hefetrübes Weizenschankbier mit vollem Weissbiergeschmack. Die Leichte Bräuweisse ist eine typische Ayinger Bierspezialität. Leicht und spritzig schmeckt sie allen, die 40% weniger Alkohol oder Kalorien bevorzugen, ohne auf den vollen, urtypischen Weissbiergeschmack verzichten zu wollen. Die Leichte Bräuweisse ist das Lieblingsbier unseres Braumeisters. Wissen Sie, wie ein reduzierter Alkoholgehalt zustande kommt? Er lässt sich im Nachhinein extrahieren, also durch Weiterbearbeitung des gebrauten Bieres. Die hohe Brauschule in Aying lässt jedoch nur soviel vergärbaren Zucker aus der Maische entstehen, dass der gewünschte Alkoholgehalt nicht überschritten wird. Der volle Geschmacksumfang bleibt dadurch gewahrt. Dazu empfehlen wir unser „Wiener Schnitzel vom Kalb“.



Bräuweise vom Fass 0,5l

5,2 €

Obergäriges, helles Weizenbier Alkoholgehalt: 5,1 % Stammwürze: 11,8 °

Ein Bier von leuchtendem Goldton und einer feinen Schaumkrone. Eine sanfte obergärige Hefeflume und ein unverwechselbares Bananenaroma sind charakteristisch für dieses hefefröhliche, helle Weizenbier. Im Antrunk ist es samtig, weich und mild mit einer erfrischenden Champagner ähnlichen Rezenz. Der volle Körper dieses Bieres wird begleitet von zarten würzig-fruchtigen Zitrusnoten im Abgang. Die Ayinger Bräuweise ist ein klassisches Sommerbier, das laufend im jährlichen, internationalen Ranking unter die besten Biere der Welt gewählt wird. Dazu empfehlen wir unseren „Zwiebelrostbraten von der Rinderlende“.



Urweise vom Fass 0,5l

5,2 €

Obergäriges, dunkles Weizenbier Alkoholgehalt: 5,8 % Stammwürze: 13,3 °

Diese Ayinger Bierspezialität wird aus feinstem dunklem Weizen- und Gerstenmalz gebraut. Daher rührt die edle Bernsteinfarbe, eine außerordentliche Schaumfestigkeit und der unverkennbar obergärige, hefige und malzaromatische Geschmack. Die Ayinger Urweise hat einen fruchtig-herben Körper mit Anklängen von Orangen- und Bananen-Aromen. Sie ist kräftig im Antrunk, mit einer prickelnden Rezenz und einer geringen Bittere. Die Verbindung von Weizenfrische und dunklem Malz ist entscheidend für ihre einzigartige Geschmacksfülle. Vielfacher Goldmedaillensieger beim "European Beer Star" und weiteren internationalen Wettbewerben. Dazu empfehlen wir unser „Filetpfandl Schwaben-Art“.

Ausgezeichnete Bayerische Bierkultur

13,5 €

Streifen aus unserer Bierkarte mit kleinem Wirtshaus Schmankerl

Ahhhhhhhhhhhhhh - Gut zu Wissen!

Stammwürze

Stammwürze oder auch Stammwürzgehalt ist eine Messgröße, die den Anteil der Stoffe bezeichnet, die sich vor der Gärung aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelöst haben. Stammwürze besteht hauptsächlich aus Malzzucker, Vitaminen, Eiweiß, Aminosäuren, Mineralien, Hopfenanteilen und Aromastoffen. Die Bedeutung der Stammwürze für die Bierbrauerei kann mit der Bedeutung von Most für die Weinherstellung verglichen werden. Bei der Weinherstellung wird Most zu Wein und Stammwürze wird durch Gärung zu Bier. Erheblichen Einfluss hat Stammwürze auf den Alkoholgehalt von Bier sowie den Nährwert. Die Stammwürze wird durch die Wirkung der Hefe ca. zu einem Drittel zu Alkohol und zu einem weiteren Drittel zu Kohlensäure.

Ober oder Untergärig

Der wichtigste Unterschied bei der obergärigen und untergärigen Brauweise sind die verwendeten Hefekulturen. Für obergärige und untergärige Biere werden unterschiedliche Hefen verwendet, die in voneinander abweichenden Temperaturbereichen optimal arbeiten können. Obergäriges Bier wird grundsätzlich wärmer gebraut als untergäriges Bier. Die Brauweise wirkt sich auch auf den Charakter und den Geschmack des Bieres aus.

Wie bekommt das Bier seine Farbe?

Für die Bierfarbe eines Bieres ist hauptsächlich das Malz verantwortlich. Bei der Malzherstellung wird Getreide in einem Prozess, der Mälzen heißt, zunächst so lange gewässert, bis es keimt. Im nächsten Schritt, der Darren heißt, wird das gewonnene Malz mittels Hitzezufuhr getrocknet und geröstet. Der Hitzeegrad beim Darren bestimmt die Farbe des Malzes und damit auch die Bierfarbe. Ein Bier, das mit geringer Temperatur erhitztem Malz hergestellt wird, erhält eine relativ helle Bierfarbe. Wird das Bier entsprechend aus höher erhitztem Malz hergestellt, so nimmt es auch eine deutlich dunklere Bierfarbe an.



WEINKARTE

WEISSWEINE

	pro Glas 0,1l	0,2l	Flasche 0,75l
Weissburgunder DAC TRARO, trocken	3,8 €	7,2 €	25 €

Domaines Kilger, Südsteiermark, Österreich

Helles Goldgelb mit zarten Reflexen. In der Nase reife Birne, etwas Apfel und feine Mandelnoten. Am Gaumen cremig und harmonisch, mit eleganter Säure und dezenter Mineralität. Ein vielschichtiger, feingliedriger Weißburgunder mit schöner Balance und langem, animierenden Abgang.

Riesling „Haus Klosterberg“	3,8 €	7,2 €	25 €
------------------------------------	--------------	--------------	-------------

Grüne Kapsel, feinerb

Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland

Klares, helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase sehr klar und würzig, mit feinen Schieferaromen sowie lebhaften Noten von Apfel, Birne, Grapefruit und Aprikose. Am Gaumen filigran und feinnervig, kühl-mineralisch und würzig, mit einer harmonischen Balance zwischen Frische und dezenter Süße. Sehr lange anhaltend, macht direkt Lust auf mehr.

Steiermark Blanc „Meer & Vulkan“, trocken	3,8 €	7,2 €	25 €
--	--------------	--------------	-------------

KTNC – Katharina Tinnacher & Christoph Neumeister,

Südsteiermark & Vulkanland Steiermark, Österreich

Helles Strohgelb mit lebendigen Reflexen. In der Nase Limette, helle Blüten und zarte Mandelnoten – neugierig stimmend, frisch und ausdrucksstark. Am Gaumen klar und elegant, mit einem salinen Touch und feiner Mineralität. Mit etwas Luft entwickelt sich ein dezenter Grip, der dem Wein Spannung und zusätzliche Tiefe verleiht. Ein vielschichtiger, erfrischender Cuvée-Wein mit wunderbarem Trinkfluss und langem, belebenden Abgang.



ROTWEINE

	pro Glas 0,1l	0,2l	Flasche 0,75l
Primitivo trocken	4 €	7,7 €	26 €

Donna Marzia, Apulien, Italien

Dunkles Rubinrot im Glas. In der Nase duftet er nach süßen Brombeeren, dazu dezente Noten von schwarzer Schokolade und Gewürzen. Schmeichelhafter, warm fruchtiger Auftakt im Gaumen. Vollmundig, mit griffiger Textur. Unkompliziert und trinkfreudig.

Blaifränkisch 2018, trocken	4 €	7,7 €	26 €
Domaines Kilger, Burgenland, Österreich			

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife Kirschen und dunkle Waldbeeren, dazu feine Gewürznoten und Zartbitterschokolade. Am Gaumen saftig und vollmundig, mit eleganter Struktur und feiner Würze. Samtige Tannine und lebendige Säure verleihen Frische und Trinkfluss. Kraftvoll, zugänglich und mit langem, würzig-fruchtigem Nachhall.

ROSÉWEIN

	pro Glas 0,1l	0,2l	Flasche 0,75l
Rosé 2025, TRARO, trocken	4 €	7,7 €	25 €

Domaines Kilger, Steiermark, Österreich

Zartes Lachsrosa mit brillanten Reflexen. In der Nase duftige Aromen von frischen Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch roter Johannisbeeren. Am Gaumen lebendig und elegant, mit feiner Säure, mineralischer Frische und harmonischem Trinkfluss. Ein fruchtbetonter, leichtfüßiger Rosé mit erfrischendem Abgang. Vinifiziert im modernen Stil aus der autochthonen Rebsorte „Blauer Wildbacher“.



HOCHPROZENTIGES

WIRTSHAUS ZINNERS

ITTER · HILPRAND · HOF



Bavarian Spirits

Feiner Haselnuss-Schnaps 2cl 6 €

40% vol., handverlesene Haselnüsse mit vollmundigem Aroma, erinnert an cremige Nougat-Creme

Fruchtiger Himbeer-Geist 2cl 6 €

40% vol., ausgesuchte Himbeeren mit fruchtigem Aroma, wohlig warm im Abgang

Edler Williams Birnenbrand 2cl 6 €

40% vol., handverlesene Williamsbirnen aus Südtirol, schonend gebrannt zu feinen, ausdrucksstarken Aromen

Feiner Kräuter-Likör 2cl 6 €

25% vol., Komposition erlesener Kräuter, erzeugt ein angenehmes, wärmendes Gefühl – perfekt nach dem Essen

Feiner Marillen-Likör 2cl 6 €

25% vol., aus reifen, schönen Marillen, voll und rund im Geschmack

Obstbrand 2cl 4,5 €

40% vol., frischer, fruchtiger Apfel mit leichter Williamsbirne, weich und klar





Auf geht's !!!



WIRTSHAUS ZINNERS - ZINNERS CATERING
 RITTER-HILPRAND-HOF - KÖGLWEG 5 - 82024 TAUFKIRCHEN
 WWW.ZINNERS.DE - INFO@ZINNERS.DE - TEL.: 089 12262500

Spendenaufruf



Stiftung Schmetterling
hilft Kindern und Jugendlichen in Deutschland

Seit 2004 setzt sich die „**Stiftung Schmetterling**“ mit Leidenschaft und Herzblut für soziale und nachhaltige Veränderungen ein.

Dabei unterstützt sie **benachteiligte Kinder und Jugendliche** in vielfältigen Bereichen, von der **Jugendhilfe** über **Bildung** bis hin zu **Wissenschaft und Forschung**.



Bitte unterstützen Sie dieses Projekt mit Ihrer Spende.
Herzlichen Dank!

Bank für Sozialwirtschaft
 IBAN: DE63 7002 0500 3750 8500 85
 BIC: BFSWDE33MUE

