



**NOAH**  
BISTRO · RESTAURANT



Bistorant & Wirtshaus  
**Goa**  
s' danem dro

# LOKALBLATT

7. Ausgabe

Sommer 25

5,- €

# ÜBER UNS

Seit 10.02.1994 gibt es nun unser Café Bistro Goa in Mühldorf.

Mit der Eröffnung durch Ingrid Krämer und Guido Igerl zog erstmals am Stadtplatz ein Lokal im indisch-balinesischen Style in unsere Kleinstadtmetropole ein.

Auch gehörte der Gastgarten am Stadtplatz zu einem der Ersten seiner Art.

Während der ersten Jahre wurden im Goa auch Hausbälle, Livekonzerte, Cocktailparties und andere Events, zusätzlich zum Normalbetrieb, abgehalten.

Heute finden Musikveranstaltungen nur noch in der Mühldorfer Musiknacht oder bei privaten Buchungen im Wirtshaus statt.

Nach vielen Jahren und zahlreichen Renovierungs- und Modernisierungsarbeiten verschwand nach und nach das ursprüngliche Aussehen des Cafés. Nur einige Wand-

malereien und Bambusrohre an Bar und Decken erinnern noch daran.

2004 entschlossen sich die beiden Inhaber zu einem Brauereiwechsel.

Seitdem fließt bei uns das hervorragende Bier des Hofbräuhauses Traunstein durch unsere Bierleitungen.

Im März 2013 wurde das Lokal durch einen Durchbruch ins Nebengebäude erweitert. Aus den Räumen des Raumausstatters Feicht entstand unser heutiges Wirtshaus „s` danem dro“. Endlich war nun genug Platz, um auch größer Feiern und Veranstaltung auszurichten.

Im November 2019 wurde unsere Küche komplett erneuert und gilt als eine der modernsten (aber auch kleinsten!) am Stadtplatz.

So können wir trotz dieser geringer Größe optimal arbeiten und unseren Gästen zu lange Wartezeiten ersparen!

Am 1. Januar 2021 ging das Goa und s`danemdro in den alleinigen Besitz der Familie Igerl über.

Seit 22. November 2024 haben wir nach einem Komplettumbau wieder geöffnet. Ein cooler Barbereich, warme Farben und ein modernes Lichtdesign bestimmen nun den Eingangsbereich und lädt unsere Gäste zum Verweilen ein!

Vielen Dank, dass wir Sie als Gast bei uns begrüßen dürfen. Familie Igerl



# WIR STELLEN VOR

## Diana:

Nach langen und schwierigen Verhandlungen ist es uns gelungen ein paar, hoffentlich neße, Zeilen über unsere liebe Diana veröffentlichen zu dürfen.

Sie kam bereits während ihrer Studienzeit 2004 zu uns.

Zuerst war die Küche dran, dann eroberte sie auch unseren Servicebereich.

Immer am Machen, ob auffüllen der kompletten Bar (und das schon zu Dienstbeginn!), putzen, sortieren und zwischendurch natürlich auch das Bedienen unserer Gäste :)

Diana ist immer „on the run“...sie machts halt sooo gerne!

Also, liebe Gäste, wenn Sie Diana in Action sehen wollen, dann besuchen Sie uns Freitags!



Unser internationales Lehrlings-Geschwader:

## Lemi:

Lemiana (kurz: Lemi)

Unsere kleine, wortreiche Kroatian ist seit 5 Jahren in unserer GOA-Familie und macht am Küchenherd ihre Ausbildung und wird diese im Sommer 2025 beenden.

Wobei sie mehr als ein Lehrling ist. Lemi ist bereits jetzt eine große Hilfe für das Küchenteam und kann auch alle Gerichte, selbst bei Hochbetrieb, allein rauskochen!

Wer weiß, vielleicht gibt es bald eine neue Jungköchin am Sternenhimmel..



## Noemi:

Hören Sie in unseren Räumlichkeiten eine etwas schiefe Liedinterpretation oder ein unüberhörbares, laaanges Hiiiiiiii, dann muss es sich um unsere ecuadorianische Bergziege Noemi handeln.

Im Valentino in Haag begann sie ihre Ausbildung als Restaurationsfachfrau und wird diese hier bei uns im Sommer 2026 abschließen.

Mit ihrem sprunghaften Gang und ihrem „engelsgleichen“ Blick ver- und umsorgt Sie unsere Gäste mit Speis und Trank!

***Unsere Mädls sind einfach unschlagbar!***



# WOCHENKARTE

## IMPRESSUM:

Inhaber: Familie Igerl  
eMail: [goa.muehldorf@t-online.de](mailto:goa.muehldorf@t-online.de)  
Web: [www.cafe-goa.de](http://www.cafe-goa.de)  
Insta: [@goa.muehldorf](https://www.instagram.com/goa.muehldorf)  
Telefon: 0 86 31-71 26

Satz+Druck:  **ÜberDruck**  
Druck- & Medienmanufaktur

# SALATE IN HAUSDRESSING

 Kleiner gemischter Salat _____	5,80
 Großer gemischter Salat _____	9,50
Wiener Salatteller _____ <i>mit panierten Schnitzelstreifen</i>	17,50
 Salat funghi _____ <i>mit gebratenen Champignons</i>	16,00
 Salat Halloumi _____ <i>mit gebratenem Halloumi und Kräutern</i>	17,00
Salat Chef _____ <i>mit gebratenem Schweinefilet und Champignons</i>	18,50
Salat Amerika _____ <i>gebratenes Hähnchenbrustfilet mit warmem Mais</i>	18,50
Salat Atlantik _____ <i>mit gebratenem Lachssteak und Zitrone</i>	20,80
Salat Ziegenpeter _____ <i>mit karamellisiertem Ziegenkäse, Walnüssen und Honig</i>	18,50
 Kleines Knoblauch-Kräuterbaguette _____	4,50
 Großes Knoblauch-Kräuterbaguette _____	5,50

**Unsere Mitarbeiter informieren sie gerne über Allergene  
und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken.**

# NUDELGERICHTE

**Rigatoni** \_\_\_\_\_ 19,80  
*mit frischem norwegischem Lachs in leichtem Dillrahm*

 **Käsespätzle** \_\_\_\_\_ 15,50  
*mit hausgemachten Röstzwiebeln und gemischtem Salat*

## Hausgemachte Bayerische GENUSSMOMENTE

**Ofenfrischer bayerischer Schweinekrustenbraten** \_\_\_\_\_ 16,90  
*mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und Krautsalat*

**Jägerbraten** \_\_\_\_\_ 17,80  
*von der Schweineschulter mit Schwammerlsauce und Semmelknödel*

 **Rahmschwammerl** \_\_\_\_\_ 13,80  
*mit Semmelknödel*

**Rindsgulasch** \_\_\_\_\_ 18,00  
*mit Semmelknödel*



# GERICHTE VOM GRILL

Scharfes Thaicurry \_\_\_\_\_ 18,80

*mit Hähnchen, frischem Gemüse und Basmatireis*

 Scharfes Thaicurry \_\_\_\_\_ 15,80

*mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Basmatireis, **vegan***

Schnitzel Wiener Art \_\_\_\_\_ 16,70

*vom Schwein mit Pommes Frites*

Kinderschnitzel \_\_\_\_\_ 11,90

*vom Schwein mit Pommes Frites*

Knusperschnitzel \_\_\_\_\_ 18,30

*von der Hähnchenbrust mit Sweet-Chili-Dip, Zitrone und Pommes Frites*

Ratsherrenteller Schweinefilet vom Grill \_\_\_\_\_ 22,80

*in Schwammerlsauce mit Kartoffelkroketten und frischem Marktgemüse*

Grillteller Goa \_\_\_\_\_ 22,50

*drei verschiedene Fleischsorten mit Speck, Würstchen, Kräuterbutter,  
frischem Marktgemüse und Pommes Frites*

Schwabenpfandl \_\_\_\_\_ 20,50

*Schweinelendchen auf Spätzle mit Schwammerlsauce und Käse überbacken*

# FISCHGERICHT

Steak vom frischem Lachsfilet \_\_\_\_\_ 22,50

*mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Marktgemüse*

# TOASTS

<b>Teufelstoast</b> _____	11,00
<i>Schweinelendchen auf Toast mit pikanter Sauce überzogen</i>	
<b>Halber Teufelstoast</b> _____	9,00
<b>Filettoast</b> _____	13,80
<i>Schweinefilet vom Grill mit Schwammerlsauce und Sahnehaube</i>	
<b>Halber Filettoast</b> _____	10,00
<b>Pfeffertoast</b> _____	11,00
<i>Schweinelendchen vom Grill mit würziger Pfeffersauce</i>	
<b>Aufpreis Beilage Pommes Frites</b> _____	5,00
<b>Aufpreis Beilagensalat</b> _____	5,80



Liebe Gäste, aus organisatorischen Gründen und um längere Wartezeiten zu vermeiden, ist es uns leider nicht möglich, in den Haupt- bzw. Stoßzeiten Umbestellungen anzunehmen. **Wir bitten um Ihr Verständnis.**

# VON DER KARTOFFEL

-  **Ofenkartoffel** \_\_\_\_\_ 11,50  
*gefüllt mit Kräuterdip und Salatgarnitur*
-  **Ofenkartoffel funghi** \_\_\_\_\_ 16,00  
*gefüllt mit Kräuterdip und gebratenen, frischen Champignons, dazu Salatgarnitur*
-  **Ofenkartoffel Gärtnerin Art** \_\_\_\_\_ 16,40  
*mit Kräuterquark und frischem Marktgemüse, dazu Salatgarnitur*

# KLEINE GERICHTE

- Schinken-Käse-Toastecken** \_\_\_\_\_ 7,70  
*mit Teufelssauce*
-  **Country Potatoes** \_\_\_\_\_ 8,00  
*Kartoffelecken mit 2 Dips*
-  **Große Portion Pommes** \_\_\_\_\_ 7,50  
*mit 2 Dips*
- Currywurst** \_\_\_\_\_ 10,50  
*mit Pommes Frites*

# BROTZEITEN

- Bayerischer Wurstsalat** \_\_\_\_\_ 10,50  
*in Essig und Öl mit Zwiebelringen und Essiggurken*
- Schweizer Wurstsalat** \_\_\_\_\_ 11,50  
*in Essig und Öl mit Zwiebelringen, Essiggurken, Emmentaler und Schnittlauch*
-  **Hausgemachter Essigknödel** \_\_\_\_\_ 10,50  
*mit Essiggurken, Zwiebeln und Schnittlauch*
- Kalter Braten** \_\_\_\_\_ 11,50  
*mit Essiggurken, Butter und Meerrettich*

# BURGER

**GOA-Burger** 18,90  
*Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Speckscheibe, Gurken, Tomaten, Käse, Salat, pikanter Teufelssauce und Pommes Frites*

**Crispy-Chicken-Burger** 18,90  
*Hähnchenbrustfilet vom Grill im Cornflakesmantel auf Teufelssauce mit Salat, Tomaten und Gurken an Pommes Frites*

**Cheeseburger** 18,90  
*Rinderhackfleisch mit Käse und Speckscheibe auf Essiggurken, Tomaten, Salat und Senfmayonnaise, dazu Pommes Frites*

**US-BBQ-Burger** 18,90  
*Rinderhackfleisch mit Speck, BBQ-Sauce, Essiggurken, Tomaten, Salat und Pommes Frites*

 **Halloumi-Burger** 18,90  
*mit gebratenem Halloumi, Kräuterquark, Gurken, Tomaten und Blattsalaten, dazu Pommes Frites*

**The Giant Goat** 20,80  
*Rinderhackfleisch mit Speck, Röstzwiebeln, Ziegenkäse, Tomaten, Gurken, Salat und Senfmayonnaise, dazu Pommes Frites*

**Guacamoleburger** 18,90  
*Rinderhackfleisch mit Käse, Salat, Gurken, Tomaten und Guacamole, serviert mit Pommes Frites*

**Aufpreis Beilagenumbestellung  
auf Salat**  
1,00



# STEAKS VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN

Rohgewicht 250g

**Pfeffersteak Madagaskar** 29,80  
*mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites*

**Countrysteak** 29,80  
*mit würzigen Countrykartoffeln,  
Mais und Kräuterdip*

**Gärtnersteak** 29,80  
*mit Kräuterbutter und  
großem gemischtem Salat*

**BBQ-Steak** 29,80  
*mit Ofenkartoffel, Kräuterquark,  
Barbecuedip und Kräuterbutter*

**Zwiebelrostbraten** 29,80  
*von der Lende mit Röstzwiebeln,  
Bratensauce und Pommes Frites*



# KINDERKARTE

**Charly Brown** \_\_\_\_\_ 5,00  
*Semmelknödel mit Bratensauce*

**Snoopy** \_\_\_\_\_ 5,00  
*Spätzle mit Bratensauce*

**Mickey Mouse** \_\_\_\_\_ 11,90  
*Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites*

**Bugs Bunny** \_\_\_\_\_ 7,80  
*kleine Currywurst mit Pommes Frites*

 **Donald Duck** \_\_\_\_\_ 5,00  
*Portion Pommes Frites*



# WARMER GETRÄNKE



Tasse Kaffee \_\_\_\_\_ 2,90

Haferl Kaffee \_\_\_\_\_ 4,60

Espresso \_\_\_\_\_ 2,80

Doppelter Espresso \_\_\_\_\_ 4,00

Espresso Macchiato mit Milchschaum \_\_\_\_\_ 3,10

Affogato doppelter Espresso mit Vanilleeis \_\_\_\_\_ 4,90

Cappuccino mit Milchschaum oder Sahnehaube \_\_\_\_\_ Tasse 3,50

Haferl 4,40

Haferl Milchkaffee \_\_\_\_\_ 4,40

Latte Macchiato mit Milchschaum \_\_\_\_\_ 4,00

Haferl Heiße Schokolade \_\_\_\_\_ 4,50

## Bio Tee-Spezialitäten

Darjeeling (Bio schwarzer Tee) \_\_\_\_\_ 3,70

Passionsfrucht-Mango (Bio grüner Tee) \_\_\_\_\_ 3,70

Blaubeer-Holunder (Bio Früchtetee) \_\_\_\_\_ 3,70

Ingwer-Zitrone (Bio Kräuter- und Gewürzteesmischung) \_\_\_\_\_ 3,70

Rooibos-Vanille (Bio Gewürztee) \_\_\_\_\_ 3,70

Spearmintze (Bio Pfefferminztee) \_\_\_\_\_ 3,70

Kamille & Verbene (Bio Kräuterteemesmischung) \_\_\_\_\_ 3,70

# EISKARTE

<b>Gemischtes Eis</b>	5,00
<i>je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis</i>	
<b>mit Sahne</b>	5,70
<b>Eisschokolade</b>	6,80
<i>2 Kugeln Vanilleeis mit kalter Schokolade und Schlagsahne</i>	
<b>Eiskaffee</b>	6,80
<i>2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Schlagsahne</i>	
<b>Blonder Engel</b>	7,00
<i>1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft aufgegossen, garniert mit Sahne und frischer Minze</i>	
<b>Heiße Liebe</b>	9,00
<i>3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
<b>Vanille-Schokotraum</b>	9,00
<i>3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	
<b>Erdbeertraum (nach Saison)</b>	9,30
<i>3 Kugeln Vanilleeiscreme mit frischen Erdbeeren, Sahne und frischer Minze</i>	
<b>Früchtebecher Goa</b>	9,30
<i>2 Kugeln Vanilleeiscreme mit frischem Obstsalat, Sahne und frischer Minze</i>	



## **Desserts**

**Lauwarmes Schokoladensouffle** \_\_\_\_\_ 8,80  
*an Orangensorbet, Sahne und frischen Früchten*

**Apfelstrudel** \_\_\_\_\_ 6,50  
*mit frischen Früchten, Vanilleeis und Sahne*

**Topfenstrudel** \_\_\_\_\_ 6,50  
*mit frischen Früchten, Vanilleeis und Sahne*



# BIERE



## Biere vom Fass

**Helles** \_\_\_\_\_ 0,25l **3,40**

Worauf wir stolz sind: samtig, weich und mild. 0,5l **4,70**

Die hohe Kunst eines bayerischen Brauers erkennt man an unserem Hellen.

**Weißbier** \_\_\_\_\_ 0,3l **4,00**

Der Geschmack unserer Geschichte: Gehaltvoll, frisch, fruchtig. 0,5l **4,90**

Seit unserer Gründung 1612 brauen wir diese Spezialität, die durch unsere spezielle Hefe so unverwechselbar wird.

**Weißbier dunkel** \_\_\_\_\_ 0,3l **4,00**

Das Besondere der Region: Würzig, rauchig, feine Honig- und 0,5l **4,90**

Fruchtnoten. Dieses urbayerische Bier schmeckt noch heute so gut wie vor Jahrhunderten.

## Flaschenbiere

**Zwickl** \_\_\_\_\_ 0,3l **4,40**

Naturtrübes Helles, aus den kühlen Tiefen des Lagerkellers harmonisch, mit dynamisch-frischer Malz-Hopfenblume

**Alkoholfreies Bier** \_\_\_\_\_ 0,5l **4,70**

**Dunkel** \_\_\_\_\_ 0,5l **4,70**

Die Kraft der Tradition: Malzig, aromatisch, bernsteinfarben.

Unser altbayerisch-untergäriges Bier passt perfekt zu einer herzhaften Mahlzeit.

**Bayerisches Pils** \_\_\_\_\_ 0,3l **4,40**

Die Antwort auf den Norden: Frisch, mild, elegant. Unsere bayerische Version des beliebten Lagerbieres überrascht mit seiner Hopfennote.

**Weißbier alkoholfrei** \_\_\_\_\_ 0,5l **4,90**

Der isotonische Durstlöscher: Unsere legendäre Hefe sorgt für die einzigartigen, natürlichen Frucht-Aromen

**Weißbier leicht** \_\_\_\_\_ 0,5l **4,90**

Das volle Hefe-Aroma: Honigfarben und naturtrüb, fruchtig und frisch.

Mit wenig Kalorien, reduziertem Alkoholgehalt und vollem Geschmack.

## Biermischgetränke

**Radler** Helles Bier + Zitronenlimo \_\_\_\_\_ 0,25l **3,40**

0,5l **4,70**

**Russen** Weißbier + Zitronenlimo \_\_\_\_\_ 0,3l **4,00**

0,5l **4,90**

**Cola-Weizen** \_\_\_\_\_ 0,5l **5,00**

**Goaßhalbe** Dunkles Bier + Cola + Kirschlikör \_\_\_\_\_ 0,5l **6,50**

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Wasser und Süßgetränke

<b>Glas Leitungswasser</b> _____		<b>gratis</b>
Servicepauschale		1,00
<b>Tafelwasser</b> <i>prickelnd</i> _____	0,2l	2,50
	0,5l	3,80
<b>Tafelwasser</b> <i>still</i> _____	0,2l	2,50
	0,5l	3,80
<b>Acqua Morelli</b> <i>stilles Mineralwasser</i> _____	0,75l	6,50
<b>Acqua Morelli</b> <i>prickelndes Mineralwasser</i> _____	0,75l	6,50
<b>Hausgemachter Pfirsich-Eistee</b> _____	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
<b>Almdudler</b> <i>Kräuterlimonade</i> _____	0,35 l	4,00
<b>Coca Cola</b> _____	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
<b>Coca Cola Zero</b> _____	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
<b>Fanta</b> <i>Orangenlimonade</i> _____	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
<b>Sprite</b> <i>Zitronenlimonade</i> _____	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
<b>Mezzo Mix</b> _____	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
<b>Red Bull</b> <i>Energiedrink</i> _____	0,25l	4,50

## Hausgemachte Kracherl (Limonaden)

<b>Wellness-Kracherl</b> _____	Karaffe 0,5l	6,00
<i>Kokossirup, Ananassaft, Limejuice, Minze, Orangenscheibe, Eis und Wasser</i>		
<b>Erdbeer-Kracherl</b> _____	Karaffe 0,5l	6,00
<i>Erdbeersirup, Erdbeerpüree, Limejuice, Rosmarin, Limettenscheibe, Eis und Wasser</i>		
<b>„Grüner Apfel“-Kracherl</b> _____	Karaffe 0,5l	6,00
<i>Grüner Apfel-Sirup, Sprite, Apfelscheiben, Eis und Wasser</i>		

## ***Pöls-Säfte, Nektar und Schorlen***

Apfelsaft	0,2l	3,20
Orangensaft	0,2l	3,50
Bio Mango-Maracuja-Nektar	0,2l	4,50
Cranberry-Nektar	0,2l	3,50
Ananasaft	0,2l	3,50
Johannisbeer-Nektar	0,2l	3,50
Sauerkirsch-Nektar	0,2l	3,50
Rhabarber-Nektar	0,2l	3,50
Maracuja-Nektar	0,2l	3,50
Apfelschorle	0,2l	3,20
	0,5l	4,40
Orangenschorle	0,2l	3,50
	0,5l	4,70
Hollunderschorle - Hollundersirup, Minze, Limette und Eis	0,5l	5,20
Bio Mango-Maracuja-Nektar-Schorle	0,5l	5,50
Sonstige Schorlen	0,2l	3,50
	0,5l	4,70

**Unsere Mitarbeiter informieren sie gerne über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken.**

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.**

## **Schweppes + Tonics**

Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50
Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	3,50
Thomas Henry Tonic	0,2l	3,50
Fevertree Mediterranean Tonic	0,2l	3,50

## **Gin**

Bombay Sapphire Gin	2cl	3,70
	4cl	6,80
Tanqueray Gin	2cl	3,70
	4cl	6,80
Gin Mare	4cl	8,00
Malfy Gin Rosa	4cl	8,50
The Illusionist Gin	4cl	8,50
Hendrick's Gin	4cl	8,00

## **Weinbrand und Cognac**

Asbach	2cl	3,50
Hine V.S.O.P	2cl	5,20

## **Bitters**

Ramazotti (Kräuterlikör)	2cl	3,60
Jägermeister (Kräuterlikör)	2cl	3,60

## Aperitifs

Martini Bianco	5cl	4,00
Aperol Sprizz (Prosecco, Soda, Aperol, Orange)		7,90
Campari Sprizz (Prosecco, Soda, Campari, Orange)		7,90
Sarti Sprizz (Prosecco, Soda, Sarti Rosa und Limettenscheibe)		7,90
Hugo (Prosecco, Soda, Hollundersirup, Minze, Limette)		7,90
Lillet Berry (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren)		7,90
Lillet Vive (Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere, Minze)		7,90
Alpen-Sprizz (hausgemachter Kräutersirup, Zitronensaft, Ginger Ale und Sodawasser, <b>alkoholfrei</b> )		6,50
Crodino Sprizz (Crodino Aperitiv, Soda, Orangenscheibe, <b>alkoholfrei</b> )		6,50
Frozen Aperol (zwei Kugeln Orangensorbet, Prosecco, Aperol und Wasser)		8,90

## Liköre

Amaretto di Saronno	2cl	3,50
Bailey's Irish-Cream	2cl	3,50
Tia Maria	2cl	3,50
Frangelico Haselnusslikör	2cl	4,00

## **Whiskey Bourbon**

Jim Beam	3,60
Four Roses	3,60
Jack Daniels	4,00

## **Whiskey Scotch**

Johnnie Walker Red Label	4,00
--------------------------	------

## **Irish Whiskey**

Tullamore Dew	4,00
---------------	------

## **Malt Whiskey**

Auchentoshan	5,00
Bowmore	5,00

## **Obstbrände und Schnäpse**

Himbeergeist	2cl	4,50
Williamsbirne	2cl	4,50
Marillenbrand	2cl	4,50
Obstler (Obstschnaps)	2cl	3,50

## **Short- und Longdrinks**

Shortdrink (2cl Spirituose + Mischgetränk)	5,00
Aufpreis für Dose Red Bull 1,00	
Longdrink (4cl Spirituose + Mischgetränk)	9,00
Aufpreis für Dose Red Bull 1,00	

## **Internationale Spirituosen**

Wodka Absolut	2cl	3,50
Tequila Jose Cuervo Weiß	2cl	4,00
Tequila Jose Cuervo Braun	2cl	4,00
Sambuca Molinari	2cl	3,80
Ouzo 12	2cl	3,80
Bocchino Grappa Gran Moscato	2cl	4,50
Erdbeerlimes	4cl	3,50
Myer's Rum	2cl	3,50
Pascas 73% Rum	2cl	4,30
B-52 (Tia Maria, Baileys, Pascas Rum)	2cl	6,00

## **Schaumweine**

Prosecco di Valdobbiadene	0,1l	4,00
	0,75l	23,00
Ruinart Brut Rosé Champagne	0,75l	119,00

## Weißweine

Lugana I Frati DOC Lombardei *Italien* \_\_\_\_\_ 0,2l 9,90  
0,75l 38,00

Sauvignon Blanc „Terrorist“ Emil Bauer *Franken* \_\_\_\_\_ 0,2l 7,00  
0,75l 23,00

Grüner Veltliner „Veit-liner“ *Österreich* \_\_\_\_\_ 0,2l 6,50  
0,75l 22,00

Lugana St. Christina *Italien* \_\_\_\_\_ 0,75l 38,00

## Rotweine

Burger Blauer Zweigelt *Österreich* \_\_\_\_\_ 0,2l 6,00  
0,75l 21,00

Itinera Primitivo Salento *Italien* \_\_\_\_\_ 0,2l 6,80  
0,75l 23,00

Crianza Rioja DOCA Bodeas Bilbao *Spanien* \_\_\_\_\_ 0,2l 7,50  
0,75l 24,00

## Roséwein

Bardolino Chiaretto *Italien* \_\_\_\_\_ 0,2l 6,00  
0,75l 21,00

## Weinschorlen

Weinschorle mit grüner Veltliner \_\_\_\_\_ 0,2l 4,20  
0,5l 7,40

Weinschorle mit Lugana I Frati \_\_\_\_\_ 0,2l 6,50  
0,5l 9,90



# COCKTAILS

**Mojito** 9,50

*Havana Club, Mineralwasser, Limette, frische Minze, Rohrzucker*

**Mango-Mojito** 11,00

*Havana Club, Mango-Nektar, Limette, frische Minze, Rohrzucker*

**Pina Colada** 11,00

*Bacardi, Myer's Rum, Sahne, Ananassaft, Zitronensaft, Kokossirup*

**Espresso Martini** 11,50

*Wodka, Espresso, Tia Maria, Zuckersirup*

**Mai Tai** 12,00

*Myer's Rum, Cointreau, Havana Club, Limettensaft,  
Zitronensaft, Mandelsirup, Limette*

**Caipirinha** 9,50

*Cachaca Cana Rio, Limette, Rohrzucker*

**Erdbeer-Caipirinha** 10,00

*Cachaca Cana Rio, Erdbeerlimes,  
Limette, Rohrzucker*



<b>Long Island Iced Tea</b>	<b>13,00</b>
<i>Bombay Sapphire Gin, Absolut Wodka, Myer's Rum, Contreau, Jose Cuervo Tequila, Coca Cola, Zitronensaft</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	<b>11,00</b>
<i>Absolut Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysirup, Zitronensaft, Ananassaft</i>	
<b>Cuba Libre</b>	<b>8,50</b>
<i>Havana Club, Coca Cola, Limette</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	<b>8,50</b>
<i>Jose Cuervo Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>10,50</b>
<i>Cointreau, Absolut Wodka, Cranberrysaft, Zitronensaft</i>	

## **Alkoholfreie Cocktails**

<b>Virgin Caipirinha</b>	<b>7,50</b>
<i>Ginger Ale, Limette, Rohrzucker</i>	
<b>Shirley Temple</b>	<b>7,50</b>
<i>Sprite, Ginger Ale, Grenadine, Zitronensaft</i>	
<b>Virgin Colada</b>	<b>7,50</b>
<i>Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokossirup</i>	
<b>Virgin Strawberry Colada</b>	<b>7,50</b>
<i>Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Erdbeersirup</i>	

# Das Altöttinger Tor



Das Altöttinger Tor (das Tor, durch das man Mühldorf nach Altötting verlässt) war ursprünglich ein wichtiger und hervorstechender Teil der Mühldorfer Stadtbefestigung und bildete als Torbau den südlichen Eingang zur Stadt. Seine Lage unmittelbar am Fluss führte auch zur Bezeichnung Inn-Tor.

Aber seiner hauptsächlichen Funktion entsprechend, wurde es früher immer als Thurner-Turm bezeichnet, weil darin der Stadttürmer seiner wichtigen Aufgabe, der Überwachung der Stadt, nachging. Er hatte zusammen mit seinen Gehilfen von der Spitze des Turmes aus Tag und Nacht auf die allgegenwärtige Feuersgefahr zu achten und mittels Trompetensignal die Bürger aus dem Schlaf zu holen, sowie auch die auf dem Inn passierenden Schiff zu begrüßen und sonstige hohe Gäste willkommen zu heißen.

Dieses Tor war also ein wichtiges Gebäude, das mit seinen beinahe 30 Metern Höhe sowohl der Sicherheit diente, als auch ein markantes Zeichen innerhalb des Stadtbildes darstellte.



Leider war sein schmaler Tordurchlass nach dem Ende der Innschiffahrt dem Verkehr auf der Straße nicht mehr gewachsen. Die Fuhrunternehmer führten laufend Beschwerde, dass sie mit ihren Fuhrwerken das Tor nicht mehr passieren könnten.

Nachdem man mehrere Verbreiterungen vorgenommen hatte und die Stabilität des ganzen Gebäudes in Gefahr geriet, musste man sich 1809 dazu entschließen, das Tor ganz abzurechen. Der Mühldorfer Maurermeister Simon Mayr erbot sich, den Abbruch zu übernehmen, in den verkürzten Neubau Wohnungen einzubauen und für das anfallende Steinmaterial noch 500 Gulden an die Stadt zu zahlen.

Die auffälligste Veränderung brachte der Durchbruch von zahlreichen Fenstern mit sich. Erhalten blieb der rundbogige Durchgang im Erdgeschoss. 1957 bekommt das Tor links und rechts Fußgänger Durchgänge. Heute ist es ein viergeschossiges Gebäude mit einem Halbwalmdach in dem sich ein Teil des Hotels Mühldorf befindet.

*Quelle: Archiv Mühldorf*

# BRATENGAUDI

(11 Liter Holzfassl plus Braten für 10 Pers.)

Für 10 Personen

**248,00**

# HOLZFASSL-BIER

A Halbe, a Maß

zum Selberzapfen am Tisch!

Nur auf Vorbestellung

11 Liter **95,00**



**Hofbräuhaus  
Traunstein**



*Mitnahmepreis: 11 Liter 40,- + 200,- Pfand*