



**BUTCHERS**

**BAR & GRILL**

# HISTORIE

---

- 1880** Metzgermeister August Forche eröffnet in Nimptsch (ehemaliges Schlesien) eine Metzgerei
- 1945** Nach der Vertreibung aus Schlesien kommt Herbert August (Metzgermeister in 2. Generation) mit seiner Frau Emma nach Dachau
- 1950** Sie eröffnen eine Metzgerei mit Gastwirtschaft in Röhrmoos am Bahnhof
- 1966** Emma und Herbert August Forche erwerben das geschichtsträchtige Gebäude am Marktplatz in Indersdorf  
Herbert August führt sein Metzgerhandwerk in Markt Indersdorf fort



- 
- 2000** Herbert Georg (Metzgermeister in 3. Generation) baut ein modernes, EU-genormtes Schlacht- und Produktionsgebäude im Indersdorfer Gewerbegebiet
- 2010** Herbert Georg übergibt den Betrieb an seinen Sohn Herbert Michael (Metzgermeister in 4. Generation)
- 2018** Herbert Michael baut die „alte“ Metzgerei am Marktplatz in das Lokal Butchers um

## QUALITÄT

---

- Woher es stammt...** Nachhaltigkeit und Regionalität schreiben wir groß. Wir verkaufen nichts, von dessen Qualität und Frische wir nicht ausnahmslos überzeugt sind: Bier aus der Region und aus Bayern, Geflügel aus regionaler Aufzucht, Schlachttiere von Landwirten aus dem Landkreis, Gemüse aus kleinem biologischen Anbau, Fleisch und Wurst aus der eigenen Metzgerei.
- Die eigene Metzgerei (Metzgerei Forche)** Höchste Qualität durch traditionsbewusstes Metzgerhandwerk ist unser Leitsatz. Hier holt der Chef noch selbst die Tiere beim Bauern. Eigene Schlachtung und Produktion setzen die Maßstäbe für höchste Qualität. Alle Fleisch- und Wurstprodukte, die im Butchers angeboten werden, stammen aus der eigenen Metzgerei.



# QUALITÄT

---

## **Dry Aged**

Das Dry Aged-Reifeverfahren gehört zur qualitativ hochwertigsten Art Fleisch zu reifen. Bei diesem Prozess werden ganze Fleischteile am Knochen bei keimfreier, trockener Luft bis zu 6 Wochen gereift. Durch den Feuchtigkeitsentzug kann sich der typische Fleischgeschmack voll entfalten und das Fleisch erhält einen einzigartigen nussig-buttrigen Geschmack.

## **Holzkohlegrill**

Die *beste Art zu grillen!*

Der Holzkohlegrill verleiht dem Grillgut einen unverwechselbaren, rauchigen Geschmack.

Einmal Holzkohle – immer Holzkohle.

## **800 °C Steakgrill**

In Amerika in jedem Steakhouse,  
bei uns stark im Kommen.

Unsere Steaks grillen wir bei 800 °C im Beefer.

Die Poren im Fleisch schließen sofort.

Der volle Geschmack bleibt erhalten ohne Fett und Öl.

# SALATE

---

**Farmer Salat**..... 12,90 €

Bunte Blatt- und Wildkräutersalate mit Hausdressing (Senfdressing), gegrillte Putenbrust, Granatapfelkerne, Parmesansplitter und geröstete Kürbiskerne

**Butchers Roastbeef Salat**..... 13,90 €

Bunte Blatt- und Wildkräutersalate mit Balsamico-Cassis-Dressing, dünnen Tranchen vom Butchers Roastbeef, Orangenscheiben und Walnüssen

**Gärtner Salat (zufällig vegan)**..... 10,50 €

Rucola und Wildkräutersalate mit Balsamico-Cassis-Dressing, gegrilltem Gemüse, Birnenspalten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Avocado

**Salat Ziegenkäse**..... 11,90 €

Bunte Blatt- und Kräutersalate mit Joghurt-Kerbel-Dressing, gegrilltem Ziegenkäse, Birnenspalten, Wildpreiselbeeren und gerösteten Nüssen



# BURGER - FEUER & RAUCH VOM HOLZKOHLEGRILL

---

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE *Aus Qualitätsgründen werden alle unsere Burger-Patties medium gegrillt.*

**Butchers Burger (das Original vom Tollwood/München)..... 8,90 €**

135 g Rindfleischpatty, Salat, Butchers-Sauce, Tomaten, Gurken, Rucola, doppelt Käse, knuspriger Bacon, Zwiebeln, karamellisierte Zwiebeln

**Butchers Burger – als Halbpfünder..... 14,50 €**

**Da Gsunde (Veggie) – auch glutenfrei..... 8,90 €**

gebratener Ziegenkäse, Rote Beete, Feigensenf, Rucola

**Da Deftige..... 9,90 €**

135 g Rindfleischpatty, Salat, knuspriger Bacon, Onion Rings, Käse, Essiggurke, BBQ-Sauce

**Da Scharfe..... 8,90 €**

135 g Rindfleischpatty, Käse, karamellisierte Zwiebeln, Hot Sebba Chili Sauce, Salat, Tomate, Salatgurke, scharfe Chilis

**Da Zarte..... 8,90 €**

Putensteak, Salat, Salatgurke, Tomaten, Käse, Guacamole



# BRATWURST - FEUER & RAUCH VOM HOLZKOHLEGRILL

---

**Hausmacher Currywurst ..... 8,90 €**

mit Steakhousepommes

# DRY AGED STEAKS TROCKENGEREIFT & BEI 800 °C GEGRILLT

---

## WÄHLEN SIE IHRE DIPS UND BEILAGEN

<b>Rib Eye Steak</b> ca. 270 g.....	<b>19,90 €</b>
<b>Filetsteak</b> ca. 200 g.....	<b>21,90 €</b>
<b>Rumpsteak</b> ca. 250 g.....	<b>18,90 €</b>
<b>T-Bone Steak</b> ca. 400 g (mit Knochen).....	<b>20,90 €</b>
<b>Porterhouse Steak</b> mit Filetanteil   ca. 500 g (mit Knochen)....	<b>33,90 €</b>

## HAUSGEMACHTE BEILAGEN & DIPS

---

### BEILAGEN

<b>Süßkartoffelpommes</b> .....	<b>3,80 €</b>
<b>Steakhousepommes</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>Onionrings</b> .....	<b>4,50 €</b>
<b>Beilagensalat</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>Gegrilltes Gemüse</b> .....	<b>4,50 €</b>

### DIPS

<b>BBQ-Sauce</b> .....	<b>1,50 €</b>
<b>Guacamole</b> .....	<b>1,50 €</b>
<b>Zwetschgen-Marille Chutney</b> (Empfehlung für Steaks).....	<b>1,50 €</b>
<b>Cognac-Pfeffer Rahmsauce</b> (Empfehlung für Steaks).....	<b>3,00 €</b>
<b>Sourcream</b> .....	<b>1,50 €</b>
<b>Butchers-Sauce</b> .....	<b>1,50 €</b>
<b>Aioli</b> .....	<b>1,50 €</b>
<b>Hot Sebba Chili Sauce</b> .....	<b>2,00 €</b>



# PUBFOOD

---

**Butchers Beefsteak-Tatar**..... 12,90 €

**Roastbeefsandwich**..... 8,90 €

gegrilltes Roastbeef und Grillgemüse mit geröstetem  
Baguette

**Butchers Beef-Balls** mit Steakhousepommes..... 8,90 €

und Pfeffersauce oder Aioli

**Überbackene Steakhousepommes**..... 6,50 €

mit Chili-Cheese oder Bacon-Cheese



# NACHSPEISE

---

**Brownie mit Zitronen-Crème fraîche**..... 4,90 €



# LATE NIGHT NUR NACH KÜCHENSCHLUSS

---

**2 Stück Käsekrainer**..... **6,90 €**

mit geriebenem Kren und Brot

# WEISSWURSTFRÜHSTÜCK KESSELFRISCH

---

*Immer freitags von 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr*

**1 Stück kälberne Weißwurst**..... **1,50 €**

**Breze**..... **1,20 €**



# BIERE

---

<b>Franziskaner Weißbier</b> vom Fass.....	0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Tegernseer Hell</b> vom Fass.....	0,50 l	<b>3,30 €</b>
<b>Pater Simon Pils</b> .....	0,33 l	<b>2,90 €</b>
<b>Radler</b> .....	0,50 l	<b>3,30 €</b>
<b>Dunkles Radler</b> .....	0,50 l	<b>3,30 €</b>
<b>Russ</b> .....	0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Dunkler Russ</b> .....	0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Franziskaner leichtes Weißbier</b> .....	0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Franziskaner Weißbier</b> alkoholfrei.....	0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Helles</b> alkoholfrei.....	0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Weico</b> .....	0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Goaß Maß</b> .....	1,00 l	<b>8,50 €</b>



## BUTCHERS BIERAUSWAHL AUS BAYERN

---

Probiere eine wechselnde Vielfalt von Fassbieren aus ganz Bayern an unserer einzigartigen Selbstzapfanlage. Lade bei der Bedienung Deine **BUTCHERSKARTE** auf: „Oans, zwoa, g'suffa!“

Infos zu den Biersorten erhältst Du an unserer Biertafel oder an den Touchscreens über den Zapfhähnen.

# BIERSPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT

---

**Guinness Stout**..... 0,33 l **4,50 €**

Schwer und cremig. Unverwechselbar schwarz. Samtig im Abgang. Dieses Kult-Bier aus Irland zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit aus.

**Shinga 5 Vol %**..... 0,33 l **4,50 €**

Premium Lager, starker Hopfencharakter, Thailand

**Brooklyn Lager 5,2 Vol %**..... 0,33 l **4,90 €**

aus Hallertauer Hopfen, sanft und weich, New York

**Corona**..... 0,33 l **4,20 €**

hellgelb, mit Maisnote, Mexikos meistgetrunkenes Bier

**Desperados**..... 0,33 l **4,20 €**

Lagerbier mit Tequila-Aromen





# CIDER

---

*Apfelschaumwein, der aus verschiedenen Apfelsorten vergoren wird.*

**Strongbow** 4,5 Vol. %

aus Irland, leuchtend goldene Farbe, geschmacklich  
eher trocken mit dominierender Apfelnote:

• **Original Apple**..... 0,33 l | **3,90 €**

# WASSER

---

**Tafelwasser**..... 0,20 l | **2,20 €**

0,40 l | **2,90 €**

**Aqua Monaco**

• **Rot (still)**..... 0,33 l | **2,90 €**

0,75 l | **4,90 €**

• **Blau (spritzig)**..... 0,33 l | **2,90 €**

0,75 l | **4,90 €**

# HAUSMACHER LIMOS, EISTEE & SÄFTE

---

**Holunder-Limetten-Limonade**..... 0,40 l | **3,90 €**

**Eistee der Woche**..... 0,40 l | **3,90 €**

# SOFTDRINKS

---

<b>Coca Cola, light</b> .....	0,20 l	<b>2,50 €</b>
<b>Fanta</b> .....	0,20 l	<b>2,50 €</b>
<b>Paulaner Spezi</b> .....	0,50 l	<b>3,10 €</b>
<b>Zitronenlimo</b> .....	0,40 l	<b>2,50 €</b>
<b>Red Bull, Blue</b> .....	0,25 l	<b>3,50 €</b>
<b>Säfte &amp; Nektar</b> .....	0,20 l	<b>2,30 €</b>
von Wolfra: Apfel Naturtrüb, Johannisbeer, Orange, Pink Grapefruit, Ananas, Maracuja, Rhabarber		
<b>Saftschorle nach Wahl</b> .....	0,40 l	<b>3,20 €</b>
<b>Almdudler</b> .....	0,35 l	<b>3,50 €</b>
<b>Thomas Henry</b> .....	0,20 l	<b>3,20 €</b>
Ginger Ale, Spicy Ginger, Bitter Lemon, Tonic Water		
<b>Karamalz</b> .....	0,50 l	<b>3,20 €</b>
<b>Balis Basilikum-Ingwer Drink</b> .....	0,25 l	<b>3,20 €</b>

# KAFFEE & TEE

---



<b>Espresso</b> .....	<b>2,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> .....	<b>2,20 €</b>
<b>Espresso Doppio</b> .....	<b>3,40 €</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>3,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> .....	<b>3,20 €</b>
<b>Kaffee</b> .....	<b>2,80 €</b>
<b>Milchkaffee</b> .....	<b>2,80 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b> .....	<b>3,20 €</b>
<b>Tee (verschiedene Sorten)</b> .....	<b>2,70 €</b>

# PRICKELND

---



## PROSECCO

<b>Mionetto Prosecco Spumante</b> .....	0,10 l	<b>3,40 €</b>
	0,75 l	<b>21,00 €</b>
<b>Valdo Marca Oro Prosecco Spumante</b> .....	0,75 l	<b>24,00 €</b>
<b>Valdo Origine Rosé</b> .....	0,75 l	<b>24,50 €</b>

## CHAMPAGNER

<b>Taittinger Brut Réserve</b> .....	0,75 l	<b>89,00 €</b>
Familienunternehmen aus Reims (Champagne im Nordosten Frankreichs); 3 Jahre Flaschenreifeung; sehr feinaromatisch mit Tiefe und Eleganz; Geschmack endet in einem langen und frischen Finale		

# SPRITZIG

---



<b>Aperol Spritz</b> .....	0,30 l	<b>4,90 €</b>
Aperol, Soda, Prosecco, Orange		
<b>Tocco Rosso</b> .....	0,30 l	<b>4,90 €</b>
Campari, Sekt, Hollersirup, Soda, Limette, Minze		
<b>Hugo</b> .....	0,30 l	<b>4,90 €</b>
Hollersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze		
<b>Hugo Negro</b> .....	0,30 l	<b>4,90 €</b>
Schwarzer Hollersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze		
<b>Lillet Wildberry</b> .....	0,30 l	<b>4,90 €</b>
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren, Soda		
<b>Lillet Vive</b> .....	0,30 l	<b>4,90 €</b>
Lillet Blanc, TH Tonic Water, Minze, Gurke		
<b>Isarwasser</b> .....	0,30 l	<b>5,90 €</b>
Waldmeistersirup, Prosecco, Orangenlikör, Soda, Minze		
<b>Balis Spritz</b> .....	0,30 l	<b>5,90 €</b>
Prosecco, Balis, Basilikum, Limette		



# LONGDRINKS

## WODKA (4 cl)

### Hauswodka:

sky

Screwdriver..... 6,90 €

Wodka

Red Bull..... 7,90 €

Moscow Mule.... 7,50 €

## RUM (4 cl)

Cuba Libre..... 7,50 €

Bacardi Cola..... 6,90 €

Captain Coke.... 6,90 €

## WHISKEY (4 cl)

### Hauswhiskey:

Jack Daniel's

Whiskey Coke... 7,50 €

Whiskey Ginger 7,50 €

## GIN (4 cl)

### Hausgin:

The Duke

Gin Tonic..... 7,50 €

Munich Mule.... 7,50 €

Gin Wildberry... 6,90 €

Gin Basil..... 7,90 €

## LONGDRINKS MIT AUSGEWÄHLTEN SCHNÄPSEN

Belvedere..... + 4,00 €

Finlandia..... + 2,00 €

Three Sixty..... + 1,50 €

Beluga..... + 3,50 €

Havana 7 Jahre..... + 2,00 €

Brugal 5 Jahre..... + 2,00 €

Rumult Bavarian

Rum Agricole..... + 4,00 €

Penninger Graphit + 3,50 €

Chivas Regal..... + 2,00 €

Jacky Honey..... + 2,00 €

Jacky Spice..... + 2,50 €

Penninger Granit... + 2,50 €

The Illusionist..... + 3,00 €

Boar Black Forest... + 3,00 €

The Soul of Bavaria.. + 3,00 €

Amuerte (CocaLeafGin) + 5,00 €

Bavarka -

Lantenhammer..... + 2,00 €

## JÄGERMEISTER

Mule Hunter..... 7,50 €

Flying Hirsch..... 7,90 €



*Wer nicht liebt Wein,  
Weib und Gesang,  
bleibt ein Narr  
sein Leben lang!*

# WEINE - LEICHT & FRISCH

**Weinschorle** weiß/rot..... 0,40 l **5,50 €**

## **Weißweine**

**HAUSWEIN: Chardonnay „Villa San Martino“**..... 0,20 l **3,90 €**

*Abf. Cantina di Bertolo, Veneto/Italien* | strohgelbe Farbe, delikate,  
intensive Nase, frischer harmonischer Geschmack

**No.1 Riesling „Einblick“ QbA classic**..... 0,75 l **20,90 €**

*Abf. Familienweingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel*  
leicht, spritzig und harmonisch; ein Spitzen-Riesling!

## **Rotweine**

**HAUSWEIN: Merlot „Villa San Martino“**..... 0,20 l **4,20 €**

*Abf. Cantina di Bertolo, Veneto/Italien*  
elegant, feine Struktur, angenehm rund

**Primitivo IGT „Passo Lungo“**..... 0,75 l **23,60 €**

*Abf. Cantina San Donaci, Apulien/Italien*  
typischer Duft nach roten Früchten; voll und sehr harmonisch

## **Roséweine**

**Bardolino „Chiaretto“ classico**..... 0,75 l **17,90 €**

*Abf. Cantina Lenotti, Veneto/Italien*  
fruchtiger, blumiger Duft; tolle Himbeerfarbe, samtiger Geschmack



# WEINE - KRÄFTIG & GEHALTVOLL

---

## **Weißweine**

**Grauer Burgunder QbA trocken**..... 0,75 l **22,90 €**

*Abf. Familienweingut Louis Guntrum, Nierstein/Rheinhessen* | körperlich, sehr schöne Fülle, angenehme Säure, ein Burgunder der Extraklasse

**Lugana „Cascina Ardea“ DOP**..... 0,75 l **24,90 €**

*Abf. Cantina Tognazzi, Lugana/Italien* | wunderbar harmonisch verwoben, würziger, nachhaltiger Geschmack

## **Rotweine**

**Pinot Noir Reserve IGP**..... 0,75 l **18,90 €**

*Abf. Familienweingut Luc Pirlet, Languedoc/Frankreich*  
feine Würze durch Ausbau im Holzfass, üppig und nachhaltig

**Nero d'Avola DOP**..... 0,75 l **22,90 €**

*Abf. Tenuta Rapitala, Sizilien/Italien* | wunderbar weiche Tannine und feine Säure, kräftig und rund

# WEINE - MILD & FEINHERB

---

## **Weißwein**

**Riesling „Für Feen & Elfen“ QbA feinherb**..... 0,75 l **25,20 €**

*Abf. Familienweingut Nick Köwerich, Leiwen/Mosel* | wunderbar halbtrocken ausgebaut, frischer und voller Duft, sehr elegant

## **Rotwein**

**Dornfelder QbA mild**..... 0,75 l **19,90 €**

*Abf. Familienweingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen*  
feiner Fruchtgeschmack, elegante Substanz, füllige Wärme



# COCKTAILS

<b>Caipirinha</b> ..... Cachaca, Limetten, Rohrzucker		0,40 l	<b>7,90 €</b>
<b>Frozen Pina Colada</b> ..... Bacardi, Ananassaft, Sahne, Kokoscreme, Zitronensaft		0,40 l	<b>8,90 €</b>
<b>Swimming Pool</b> ..... Bacardi, Wodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne		0,40 l	<b>8,90 €</b>
<b>Whiskey Sour</b> ..... Angostura Bitters, Jack Daniel's, Zuckersirup, Zitronensaft, Egg White		0,30 l	<b>7,90 €</b>
<b>Mojito</b> ..... Havana, Minze, Soda, Limette, Puderzucker		0,40 l	<b>7,90 €</b>
<b>Daiquiri Erdbeere</b> ..... Bacardi, Erdbeeren, Zitronensaft		0,30 l	<b>5,90 €</b>
<b>Touch Down</b> ..... Wodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft		0,40 l	<b>7,90 €</b>
<b>Mai Tai</b> ..... Brauner Rum, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Orangenlikör, Ananassaft		0,30 l	<b>7,90 €</b>
<b>Obelix</b> ..... bekannt vom Tollwood München		0,40 l	<b>8,90 €</b>

---

**Basil Smash**.....

Gin, Basilikum, Zitrone, Zuckersirup, Basil



0,40 l 8,90 €

**Bramble**.....

Gin, Zitrone, Brombeersirup, Brombeeren



0,40 l 7,90 €

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

---

**Virgin Caipirinha**.....

Limette, Bitter Lemon, Rohrzucker, Soda



0,40 l 5,50 €

**Florida Sun**.....Maracujasaft, Zitronensaft, Orangensaft,  
Pink Grapefruitsaft, Ananassaft

0,40 l 5,50 €

**Mango Passion**.....Mangosaft, Sahne, Orangensaft,  
Milch, Limettensaft

0,40 l 6,50 €

# BOURBON / SCOTCH / IRISH

**Whiskey ist nicht nur eine Spirituose, sondern ein Lebensgefühl.**

**Bourbon Whiskey** ist eine Variante des amerikanischen Whiskeys. Hergestellt aus Mais, Roggen und Gerste. Die Lagerung erfolgt in neuen, angekohlten Fässern aus amerikanischer Weiß-Eiche. Bourbon Whiskey kann aus den gesamten USA kommen, tatsächlich aber liegen bis auf eine Destillerie alle großen Bourbon-Destillieren in Kentucky oder Tennessee.

**Scotch Whisky & Irish Whiskey** muss in einer schottischen Destillerie aus Wasser und gemälzter Gerste hergestellt werden. Die Lagerung erfolgt unter Zollverschluss in Eichenfässern für mindestens 3 Jahre. Der **Irish Whiskey** wird jedoch 3 x destilliert und statt Mais Hafer verwendet. Das Malz kommt nicht mit Rauch in Kontakt und daher schmeckt dieser milder (fast süß).

<b>Bulleit</b> Bourbon 45 % Vol. ....	4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>J&amp;B Rare</b> Blended Scotch 40 % Vol. ....	4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Wild Turkey 101</b> Bourbon Whisky 50,5 % Vol. ....	4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Chivas Regal</b> Blended Scotch Whisky 40 % Vol. ....	4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Maker's Kentucky Bourbon</b>		
Straight Bourbon Whisky 43 % Vol. ....	4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Dimple Golden Selection</b> Blended Scotch Whisky.....	4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Tullamore</b> Irish Whiskey 40 % Vol. ....	4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b>		
Blended Scotch Whisky 40 % Vol. ....	4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Monkey Shoulder</b>		
Blended Malt Scotch Whisky 40 % Vol. ....	4 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Hibiki</b> Blended Whisky Japan 43 % Vol. ....	4 cl	<b>9,00 €</b>
<b>Johnnie Walker Gold Label</b> Reserve Scotch Whisky.....	4 cl	<b>10,50 €</b>
<b>Johnnie Walker Blue Label</b> Scotch Whisky.....	4 cl	<b>22,00 €</b>



# SINGLE MALT

Als **Single Malt Whiskys** bezeichnet man Whiskys die zwei besondere Bedingungen erfüllen: Sie stammen aus einer einzigen Brennerei, sie sind also kein Verschnitt aus mehreren Whiskysorten. Außerdem wird als Getreide ausschließlich gemälzte Gerste verwendet. Die als Single Malt ausgezeichneten Whiskys sind aller Regel nach besonders hochwertig. Hinzu kommt ihre lange Reifezeit von oft mehr als einem Jahrzehnt.

<b>Cragganmore</b> .....	4 cl <b>6,00 €</b>
12 Jahre gereift, Single Malt Scotch 40 % Vol.	
<b>Talisker</b> .....	4 cl <b>6,00 €</b>
10 Jahre gereift, Single Malt Scotch 46 % Vol.	
<b>Slyrs Malt Whisky 51</b> .....	4 cl <b>6,00 €</b>
Single Malt 51 % Vol.	
<b>Nikka Yoichi</b> .....	4 cl <b>6,00 €</b>
Single Malt Whisky 45 % Vol.	
<b>Glenmorangie</b> .....	4 cl <b>6,50 €</b>
10 Jahre gereift, Single Malt Scotch 40 % Vol.	
<b>Laphroaig</b> .....	4 cl <b>6,50 €</b>
Single Malt Scotch Whisky 40 % Vol.	
<b>Balvenie</b> .....	4 cl <b>6,50 €</b>
12 Jahre gereift, Double Wood Single Malt Scotch 40 % Vol.	
<b>Ardberg</b> .....	4 cl <b>7,00 €</b>
Islay Single Malt Scotch Whisky 54,8 % Vol.	



# SHOTS

## TEQUILA

<b>José Cuervo Silver</b> 38 % Vol. ....	2 cl <b>2,50 €</b>
<b>José Cuervo Gold</b> 38 % Vol. ....	2 cl <b>2,50 €</b>

## BRÄNDE

<b>Wildsautropfen</b> .....	2 cl <b>2,60 €</b>
<b>Haselnuss</b> .....	2 cl <b>2,80 €</b>
<b>Williamsbirne – Schladerer</b> .....	2 cl <b>2,80 €</b>

## EDELBRÄNDE VOM SCHWARZBRENNER

*Erlsene Früchte, sorgfältige Vergärung, langsame Destillation und zum Schluss die richtige Lagerung geben diesen Edelbränden ihr einzigartiges Aroma. Die Verbindung von Frucht und Alkohol avanciert zu einer harmonischen Komposition – Brennkunst seit mehreren Generationen vom Ammersee.*



<b>Obstler Holzfass</b> 40 % Vol. ....	2 cl <b>3,20 €</b>
<b>Williamsbirne</b> 40 % Vol. ....	2 cl <b>3,20 €</b>
<b>Zwetschge</b> 40 % Vol. ....	2 cl <b>3,20 €</b>
<b>Marille</b> 40 % Vol. ....	2 cl <b>3,20 €</b>
<b>Haselnuss</b> 40 % Vol. ....	2 cl <b>3,20 €</b>
<b>Alte Birne</b> 41 % Vol. ....	2 cl <b>3,80 €</b>

---

## KRÄUTER & LIKÖRE

	2 cl	2,50 €
<b>Jägermeister</b> 35 % Vol. ....	2 cl	2,80 €
<b>Hirschkuss</b> 38 % Vol. ....	2 cl	2,50 €
<b>Sambucca</b> 40 % Vol. ....	2 cl	2,80 €
<b>Ramazotti</b> 30 % Vol. ....	2 cl	2,80 €
<b>Fernet Branca</b> 39 % Vol. ....	2 cl	3,80 €
<b>Baileys</b> 17 % Vol. ....	4 cl	2,80 €
<b>Frangelico</b> 20 % Vol. ....	2 cl	2,80 €
<b>Ouzo</b> 40 % Vol. ....	2 cl	2,50 €
<b>Indersdorfer Kräuterlikör</b> .....	2 cl	2,80 €

## BUTCHERS SPEZIAL

<b>B 52</b> .....	4 cl	4,50 €
Strohrum 80, Baileys, Kaffeelikör		
<b>Apfelstrudel</b> .....	4 cl	4,50 €
Apfelsaft, Malibu, Zimt, Sahne		

## LIMES (VOM FASS)

<b>Mango Limes</b> .....	2 cl	3,20 €
<b>Erdbeerlimes</b> (Saisonprodukt).....	2 cl	3,20 €



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND INHALTSSTOFFEN KÖNNEN AUF WUNSCH EINGESEHEN WERDEN

**Butchers Bar & Grill**

Marktplatz 10  
85229 Markt Indersdorf  
Tel.: 0 81 36 / 3 03  
info@butchers-bar.de  
www.butchers-bar.de

**Öffnungszeiten:**

Montag: Ruhetag  
Di. – Do.: 17:00 – 00:30 Uhr  
Freitag: 17:00 – 02:00 Uhr  
Samstag: 17:00 – 02:00 Uhr  
Sonntag: 17:00 – 23:00 Uhr