



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.

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..... 16,60 €

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

Butchers Roastbeef Salat..... 17,20 €

Bunte Blatt- und Wildkräutersalate mit Balsamico-
Cassis-Dressing, dünne Tranchen vom Butchers
Roastbeef, Orangenscheiben und Walnüsse

Gärtner Salat (zufällig vegan)..... 14,50 €

Rucola und Wildkräutersalate mit Balsamico-Cassis-
Dressing, gegrilltes Gemüse, Birnenspalten,
geröstete Sonnenblumenkerne und Avocado

Salat Ziegenkäse..... 16,20 €

Bunte Blatt- und Wildkräutersalate mit Joghurt-Kerbel-
Dressing, gegrillter Ziegenkäse in Honigmarinade,
karamellisierte Birnenspalten, Wildpreiselbeeren und
geröstete Nüsse



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)..... 11,90 €

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

Butchers Burger – als Halbpfünder..... 17,90 €

Da Gsunde (Veggie) – auch glutenfrei..... 11,70 €

gebratener Ziegenkäse, Rote Beete, Feigensenf, Rucola

Da Deftige..... 13,30 €

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

Da Scharfe..... 11,90 €

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

Da Zarte..... 11,90 €

Putensteak, Salat, Salatgurke, Tomate, Käse, Guacamole

Da Italiener..... 12,90 €

145 g Rindfleischpatty, Tomate Mozzarella, Crema di Balsamico,
Rucola, Basilikumpesto

Miniburger Trilogie..... 14,90 €

Mini Butchers, Da Zarte, Da Scharfe, mit 3 verschiedenen Burgerbuns

Zwergerl Burger (nur für unsere kleinen Gäste)..... 8,90 €

85 g Rindfleischpatty, Salat, Butchers-Sauce, Tomate, Gurke,
mit Steakhousepommes

Da Veganer..... 13,30 €

veganes Burgerpatty (Patty aus Linsen, Kichererbsen, Rote Beete)
Guacamole, Schmorzwiebeln, Tomate, Gurke, Salat



GRILLTELLER - FEUER & RAUCH VOM HOLZKOHLEGRILL

Butchers Grillteller 17,50 €

Schweinenackensteak oder Putensteak mit Scharfer Rote oder Käsekrainer
vom Holzkohlegrill, Steakhousepommes, Grillgemüse, Kräuterbutter

Butchers Meistergrillteller (für 2 Personen) 42,50 €

- | | | |
|-----------------------|----------------------|------------------------|
| • Putensteak | • Grillgemüse | • 2 Dips Deiner Wahl |
| • Schweinenackensteak | • Salat | • Kräuterbutter |
| • Käsekrainer | + | • Steakhousepommes |
| • Scharfe Rote | • Süßkartoffelpommes | + |
| • Rinderminutensteaks | • Onionrings | • 2 x Bloody Mary |
| | | (Butchers Hausschnaps) |



BRATWURST - FEUER & RAUCH VOM HOLZKOHLEGRILL

Butchers Currywurst 10,60 €

mit Steakhousepommes

Ochsenbratwurst (100 % rein Rind) 11,90 €

mit Steakhousepommes (wahlweise auch mit Curry-Sauce + 1 €)

DRY AGED STEAKS TROCKENGEREIFT & BEI 800 °C GEGRILLT

WÄHLEN SIE IHRE DIPS UND BEILAGEN

Rib Eye Steak ca. 270 g 23,90 €

mit charakteristischen Fettagungen, stark marmoriert – daher sehr saftig und geschmackvoll

Filetsteak ca. 200 g 26,70 €

das edelste Teilstück des Rindes, kaum beanspruchter Muskel – daher sehr zart und mager

Rumpsteak ca. 250 g/ca. 180 g 23,90 €/19,90 €

wird aus dem hinteren Rücken geschnitten, der Steak-Klassiker zeichnet sich durch sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus, charakteristisch mit leichtem Fettrand

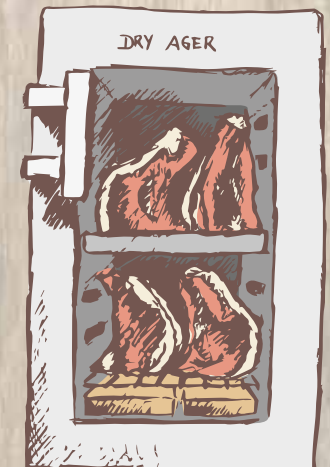
T-Bone Steak ca. 400 g (mit Knochen) 26,70 €

aus dem Rücken geschnitten, besteht aus Rumpsteak und kleinem Stück Filet, durch den Knochen wird das Fleischaroma beim Grillen besonders gefördert

Porterhouse Steak (für 2 Personen)

mit Filetanteil | ca. 500 g (mit Knochen) 35,70 €

genau wie beim T-Bone Steak mit T-Knochen, er teilt das Porterhouse in Rumpsteak und Filet zu gleichen Teilen, am längsten gereift, starke Marmorierung



HAUSGEMACHTE BEILAGEN & DIPS

BEILAGEN

Süßkartoffelpommes.....	5,30 €
Steakhousepommes.....	4,40 €
Onionrings.....	5,50 €
Beilagensalat.....	4,80 €
Gegrilltes Gemüse.....	5,50 €

DIPS

BBQ-Sauce.....	1,90 €
Guacamole.....	2,40 €
Zwetschgen-Marille-Chutney (Empfehlung für Steaks).....	2,40 €
Cognac-Pfeffer-Rahmsauce (Empfehlung für Steaks).....	3,60 €
Sourcream.....	1,90 €
Butchers-Sauce.....	1,90 €
Aioli.....	1,90 €
Hot Sebba Chili Sauce.....	2,50 €

LATE NIGHT NUR NACH KÜCHENSCHLUSS

2 Stück Käsekraider oder „Scharfe Rote“.....	8,90 €
--	--------

mit geriebenem Kren und Brot

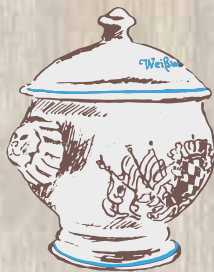
WEISSWURSTFRÜHSTÜCK KESSELFRISSCH

Immer freitags von 9.30 Uhr bis 13.00 Uhr

UNSER ANGEBOT: 2 Stück kälberne Weißwürste.....	8,90 €
---	--------

mit Breze und 0,5 l Franziskaner Weißbier
(alternativ mit alkoholfreiem Getränk)

1 Stück kälberne Weißwurst extra.....	2,20 €
---------------------------------------	--------



VORPSEISE + PUBFOOD



Roastbeefsandwich.....	13,30 €
------------------------	---------

gegrilltes Roastbeef und Grillgemüse mit geröstetem Baguette

Überbackene Steakhousepommes.....	8,90 €
-----------------------------------	--------

mit Chili-Cheese oder Bacon-Cheese

Pablo Esco Fries.....	13,30 €
-----------------------	---------

Überbackene Steakhousepommes mit Chili con Carne, Cocktailtomaten, Sourcream und Guacamole

Aperitif Brettl.....	10,90 €
----------------------	---------

Oliven, Antipasti, geröstetes Brot, Parmesan, Roastbeef-Tranchen

Suppe der Saison.....	6,90 €
-----------------------	--------

Butchers Rinderfilet-Carpaccio.....	16,90 €
-------------------------------------	---------

Dünne Tranchen vom Rinderfilet, Rucola, Parmesansplitter, Kirschtomaten

NACHSPEISE

Schoko Soufflé mit flüssigem Kern.....	6,90 €
--	--------

wahlweise mit Vanilleeis + 1,80 €

SPARERIBS-SONNTAG

VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT, NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

Zarte Spareribs mit Steakhousepommes & BBQ- oder Butchers-Sauce

17,90 €

BIERE



Franziskaner Weißbier vom Fass.....	0,50 l	4,30 €
Franziskaner dunkles Weißbier	0,50 l	4,30 €
Tegernseer Hell vom Fass.....	0,50 l	4,20 €
Pater Simon Pils	0,33 l	3,80 €
Radler	0,50 l	4,20 €
König Ludwig Dunkel	0,50 l	4,30 €
Dunkles Radler	0,50 l	4,20 €
Russ	0,50 l	4,30 €
Dunkler Russ	0,50 l	4,30 €
Franziskaner leichtes Weißbier	0,50 l	4,30 €
Franziskaner Weißbier alkoholfrei.....	0,50 l	4,30 €
Helles alkoholfrei.....	0,50 l	4,30 €
Weico (Cola, Weizen).....	0,50 l	4,30 €
Goaß Maß	1,00 l	10,50 €
Desperados	0,33 l	4,70 €
Guinness Stout	0,33 l	4,90 €
Crew Republic IPA	0,33 l	5,30 €



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 **4,40 €**

WASSER

Tafelwasser..... 0,20 l **2,50 €**

0,40 l **3,30 €**

Tafelwasser Karaffe..... 0,80 l **5,50 €**

Aqua Monaco Münchens lokales Mineralwasser

• **Rot (still)**..... 0,33 l **3,70 €**

0,75 l **6,50 €**

• **Blau (spritzig)**..... 0,33 l **3,70 €**

0,75 l **6,50 €**

HAUSMACHER LIMOS & EISTEE

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

Karaffe 1,00 l **8,20 €**

Meister Limo..... Karaffe 1,00 l **8,70 €**

Basilikum, Holundersirup, Zitrone, Orange, Limette, Soda

Gesellen Limo..... Karaffe 1,00 l **8,70 €**

Himbeere, Rosmarin, Zuckersirup, Zitrone, Minze, Soda

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

Karaffe 1,00 l **8,20 €**

SOFTDRINKS

Coca Cola, Coca Cola light	0,20 l	2,90 €
Paulaner Spezi	0,50 l	3,40 €
Fanta	0,20 l	2,90 €
Red Bull	0,25 l	3,90 €
Säfte & Nektar	0,20 l	2,90 €
von Wolfra: Apfel Naturtrüb, Johannisbeer, Orange, Pink Grapefruit, Ananas, Maracuja, Mango		
Saftschorle nach Wahl.....	0,40 l	3,60 €
Almdudler	0,35 l	3,90 €
Thomas Henry	0,20 l	3,60 €
Bitter Lemon, Tonic Water		

KAFFEE & TEE



Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Espresso Doppio	3,80 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	3,90 €
Caffè Crema	3,10 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Tee (verschiedene Sorten).....	3,20 €

PRICKELND



PROSECCO		
Terra Serena Prosecco Frizzante	0,10 l	3,50 €
Valdo Marca Oro Prosecco Spumante	0,75 l	24,00 €

CHAMPAGNER

Taittinger Brut Réserve	0,75 l	89,00 €
Familienunternehmen aus Reims (Champagne im Nordosten Frankreichs); 3 Jahre Flaschenreifung; sehr fein aromatisch mit Tiefe und Eleganz; Geschmack endet in einem langen und frischen Finale		



MULES

Moscow Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke, Ingwer	0,40 l	8,50 €
Munich Gin, Ginger Beer, Limette, Gurke, Ingwer	0,40 l	8,50 €
Berry Mint Wodka, Ginger Beer, Waldbeeren, Minze, Ingwer	0,40 l	8,50 €
Green Apple Whiskey, Ginger Beer, Limette, Apfel, Ingwer, Gurke	0,40 l	8,50 €
Rüscherl Asbach, Cola	0,20 l	5,90 €

SPRITZIG



Marktplatz Spritz..... 0,30 l **6,50 €**

Gin, Prosecco, Soda, Grapefruitsaft, Grenadine, Gurke,
Blutorange, Rosmarin

Aperol Spritz..... 0,30 l **6,50 €**

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Hugo..... 0,30 l **6,50 €**

Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze

Hugo Negro..... 0,30 l **6,50 €**

Schwarzer Hollersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze

Lillet Wildberry..... 0,30 l **6,50 €**

Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Soda, Beeren

Lillet Vive..... 0,30 l **6,50 €**

Lillet Blanc, TH Tonic Water, Minze, Gurke

Mango-Maracuja Spritz..... 0,30 l **6,50 €**

Mangopüree, Maracujanektar, Prosecco, Soda, Orange

Martini-Tonic..... 0,30 l **6,50 €**

Martini Bianco, Tonic Water, Limette

Sarti Spritz..... 0,33 l **6,50 €**

Sarti Rosé, Prosecco, Soda, Limette

LONGDRINKS



Soda..... **7,50 €**

Lemon..... **8,50 €**

Wodka
Red Bull.... **8,80 €**

Cuba
Libre..... **8,50 €**

Bacardi
Cola..... **8,50 €**

Captain
Coke..... **8,50 €**

Jacky
Coke..... **8,50 €**

Whiskey
Ginger..... **8,50 €**

Lynchburg
Lemonade
..... **8,50 €**

Gin
Tonic..... **8,50 €**

Gin
Wildberry
..... **8,50 €**

LONGDRINKS MIT AUSGEWÄHLTEN SCHNÄPSEN

WODKA (4 cl)	RUM (4 cl)	WHISKEY (4 cl)	GIN (4 cl)
Belvedere + 4,00 €	Havana 7 Jahre + 2,00 €	Chivas Regal 18 Jahre + 4,00 €	Penninger Granit + 2,50 €
Finlandia + 2,00 €	Brugal 5 Jahre + 2,00 €	Chivas Regal 12 Jahre + 2,00 €	The Illusionist + 3,00 €
Three Sixty + 1,50 €	Rumult Bavarian Rum Agricole + 4,00 €	Jacky Honey + 2,00 €	Boar Black Forest + 3,00 €
Beluga + 3,50 €	Penninger Graphit + 3,50 €	Jacky Spice + 2,50 €	The Soul of Bavaria + 3,00 €
			Amuerte (CocaLeafGin) + 5,00 €
			Bavarka – Lantenhammer + 2,00 €

WEINE

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

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

WEIßWEINE

Hauswein: Chardonnay „Villa San Martino“..... 0,20 l **4,20 €**
Abf. Cantina di Bertolo, Veneto/Italien | strohgelbe Farbe, 1 l **18,90 €**

delikate, intensive Nase, frischer harmonischer Geschmack

Lugana „Cascina Ardea“ DOP..... 0,20 l **6,40 €**
Abf. Cantina Tognazzi, Lugana/Italien | wunderbar harmonisch 0,75 l **22,90 €**

verwoben, würziger, nachhaltiger Geschmack

No.1 Riesling „Einblick“ QbA classic..... 0,75 l **19,90 €**

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

Lugana Ca' dei frati DOC..... 0,75 l **35,00 €**

Abf. Frati Lugana, Lombardei/Italien | trocken, jung und frisch,
ein Lugana, dessen jahrgangsübergreifende Qualität
weltweit sehr geschätzt wird

ROTWEINE

Negroamaro del Salento IGP..... 0,20 l **5,60 €**
Abf. Vigne di San Donaci, Apulien/Italien | trocken, fruchtig, 0,75 l **20,90 €**

ein warmer, samtiger Wein mit einer ausgezeichneten Struktur

HAUSWEIN: Cabernet Villa San Martino Sauvignon IGP 0,20 l **4,40 €**
Abf. Vila San Martino, Venedig/Italien | kräftig, strukturiert, leicht fruchtig 0,75 l **16,90 €**

Primitivo IGP..... 0,20 l **6,30 €**
Abf. Cantina San Donaci, Apulien/Italien | typischer Duft 0,75 l **22,90 €**

nach roten Früchten, voll und sehr harmonisch

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

Luc Pirlet Syrah Rouge Reserve IGP 0,75 l **25,90 €**

Abf. Luc Pirlet Corbieres/Frankreich | vielschichtig und füllig
in Eichenfässern gereift



COCKTAILS

Caipirinha..... 0,33 l **8,90 €**
Cachaca, Limetten, Rohrzucker



Frozen Pina Colada..... 0,33 l **8,90 €**
Bacardi, Ananassaft, Sahne, Kokoscreme, Zitronensaft



Mojito..... 0,33 l **8,90 €**
Havana, Minze, Soda, Limette, Puderzucker



Daiquiri Erdbeere..... 0,33 l **7,50 €**
Bacardi, Erdbeeren, Zitronensaft



Touch Down..... 0,33 l **8,50 €**
Wodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft



Mai Tai..... 0,33 l **8,50 €**
Brauner Rum, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Orangenlikör, Ananassaft



Bramble..... 0,33 l **7,90 €**
Gin, Zitronen, Brombeersirup, Brombeeren

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Virgin Caipirinha..... 0,33 l **6,90 €**
Limette, Bitter Lemon, Rohrzucker, Soda



Florida Sun..... 0,33 l **6,90 €**
Maracujasaft, Zitronensaft, Orangensaft, Pink Grapefruitsaft, Ananassaft



Mango Passion..... 0,33 l **6,90 €**
Mangosaft, Sahne, Orangensaft, Milch, Limettensaft



SPRITZIG OHNE ALKOHOL

Driver Hugo..... 0,33 l **5,90 €**
Alkoholfreier Sekt, Holunder, Soda, Minze, Limette

SOURS

Whiskey..... 0,33 l **8,50 €**

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, angekohnten 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).

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

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.

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



SHOTS

TEQUILA

José Cuervo Silver 38 % Vol.	2 cl 3,30 €
José Cuervo Gold 38 % Vol.	2 cl 3,30 €

BRÄNDE

Wildsau-Tropfen Himbeergeist 38 % Vol.	2 cl 2,90 €
Haselnuss Alpinschnaps 40 % Vol.	2 cl 2,90 €
Williamsbirne – Schladerer 40 % Vol.	2 cl 2,90 €
Williamsbirne – Obstler 40 % Vol.	2 cl 2,90 €



EDELBRÄNDE VON PRINZ SCHNAPS FEINBRENNEREI

Alte Williamsbirne 40 % Vol.	2 cl 4,20 €
Alte Waldhimbeere 41 % Vol.	2 cl 4,20 €
Alte Haselnuss 41 % Vol.	2 cl 4,50 €
Alte Zwetschge 41 % Vol.	2 cl 4,20 €
Alte Marille 41 % Vol.	2 cl 4,20 €



KRÄUTER & LIKÖRE

Jägermeister 35 % Vol.	2 cl 2,80 €
Hirschkuss 38 % Vol.	2 cl 2,80 €
Sambucca 40 % Vol.	2 cl 2,80 €
Ramazzotti 30 % Vol.	4 cl 3,90 €
Fernet Branca 39 % Vol.	2 cl 2,80 €
Baileys 17 % Vol.	4 cl 3,50 €
Frangelico 20 % Vol.	2 cl 2,80 €
Ouzo 40 % Vol.	2 cl 2,50 €
Indersdorfer Kräuterlikör	2 cl 3,30 €
Erdbeerlimes	2 cl 2,50 €

BUTCHERS SPEZIAL

B 52	4 cl 4,50 €
Strohrum 80, Baileys, Kaffeelikör	
Apfelstrudel	4 cl 4,50 €
Apfelsaft, Malibu, Zimt, Sahne	
Liquid Cocaine	4 cl 4,50 €
Espresso, Vodka, Zucker	
Espresso 43	4 cl 4,50 €
Espresso, Licor 43	
Baby Guinness	4 cl 4,50 €
Kahlúa, Baileys	
Hausmacher Eierlikör	2 cl 3,50 €
in der Schokowaffel	



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