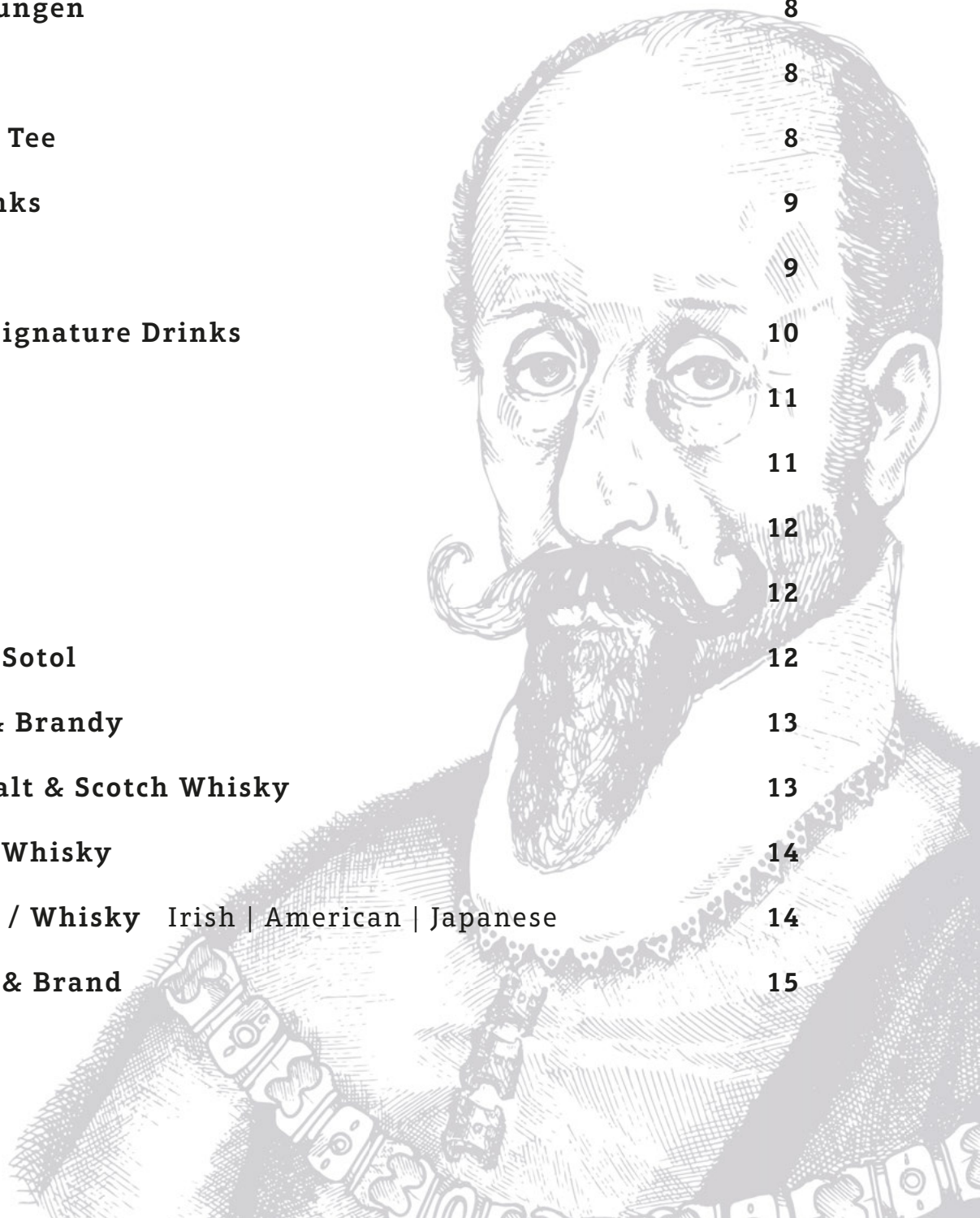




**LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES HERZOGS
WIR BITTEN SIE UM VERSTÄNDNIS, DASS SIE AB SOFORT
NUR MIT KARTE BEZAHLEN KÖNNEN.**

**VIELEN DANK & AUF GENUSSVOLLE
STUNDEN IM HERZOG**

Herzog Speisen Salate Entrées Hauptgänge Desserts	3
Daydrinking Aperitivo	6
Offene Weine	6
Bier	7
Herzog Softs	7
Erfrischungen	8
Säfte	8
Kaffee & Tee	8
Longdrinks	9
To Share	9
Herzog Signature Drinks	10
Gin	11
Vodka	11
Rum	12
Tequila	12
Mezcal / Sotol	12
Cognac & Brandy	13
Singlemalt & Scotch Whisky	13
Blended Whisky	14
Whiskey / Whisky Irish American Japanese	14
Schnaps & Brand	15



SALATE

Caesar Salad ^{3,4} **11,5**
Mit Speck, Parmesan und Croutons

Dazu empfehlen wir diverse Toppings:

Mit Tandoori Chicken (+ 6,5)
Mit Waldpilzen und Parmesan (+ 7,5)
Mit geräuchertem Saibling (+ 7,5)

Herzog Salat ^{3,5,} **11,5**
Mit Cranberry, Cashew und French Dressing

Dazu empfehlen wir diverse Toppings:

Mit Tandoori Chicken (+ 6,5)
Mit Waldpilzen und Parmesan (+ 7,5)
Mit geräuchertem Saibling (+ 7,5)

Guacamole **10,5**
Mit bunten Tomaten, Jalapenos und Büffelmozzarella

ENTRÉES

Obazda **11,5**
Mit Radi, Buttermilch, Schnittlauchöl und Laugengebäck

Herzogs Hähnchenparade ^{3,4} **14,5**
Hähnchenteile, Cole Slaw und Herzog Ketchup

Herzog Tatar klein/groß ^{4,5} **16,5/ 22,5**
Mit Anchovis, Artischocke und Petersilie

Chili con Tofu **15,5**
Mit Mandeljoghurt

Herzogs Kartoffelscheiben **5,5**
Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Saucen:

Trüffel Remoulade + 3,5
Habanero Ketchup + 2,5
Guacamole + 2,5
Sour Cream + 2,5
Miso Ketchup + 3,5
Jalapeno Mayonnaise + 3,5

HAUPTGÄNGE

Pflanzerl 16,5
Mit Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln

Tagliolini 23,5
Mit Italienischem Sommer Trüffel

Steinbutt 32,5
Mit Artischocke, Spinat und Trüffel

Lieblingsburger 13,5
Mit Gruyere und Backzwiebel

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Beilagen:

Mit Kartoffelscheiben (+ 4,5)

Mit Cole Slaw (+ 4,5)

Mit Beilagensalat (+ 4,5)

Rinderfilet 200g 33,5
Mit Lauchpüree und Rote Beete

Geschmorter Kürbis 14,5
Mit Ziegenkäse und Birne

Blumenkohl 15,5
Mit Quinoa, Curry und Krupuk

Falafel 16,5
Mit Paprika und Tofu

Herzogs Favorit (VEGETARISCH) 13,5
Vegetarischer Burger nach Geheimnis des Hauses

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Beilagen:

Mit Kartoffelscheiben (+ 4,5)

Mit Cole Slaw (+ 4,5)

Mit Beilagensalat (+ 4,5)

**„Leben und
leben lassen“
– Daniel Unger**

DESSERTS

Käse Auswahl ² 18,5
mit hausgemachten Chutney

Schokoladenflan 10,5
Mit Marillen und Haselnusseis

Joghurt Creme Bruleé 11,5
Mit Ananas und Cocoseis



**FÜR TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN,
BITTEN WIR SIE, SICH AN DAS SERVICE-
PERSONAL ZU WENDEN**

DAY DRINKING | APERITIVO

Sparkling Red Bull ^{1, f} Red Bull, Veuve Clicquot, Minze, Zitone	0,2 l	17,5
Amalfi Spritz ² Campari, Bitter Lemon, Grapefruit	0,2 l	10,5
Herzog Spritz ^{6, f, 2} Weißwein, Soda, Aperol, Grapefruit	0,2 l	10,5
Crodino Spritz ² Crodino, Soda, Orange	0,2 l	8,5
Sanbitter Spritz ² Sanbitter, Grapefruit, Soda	0,2 l	8,5
Crodino Vino Spritz Crodino, Weißwein, Soda	0,2 l	10,5
Aperol Sour Aperol, Zitrone, Zucker	0,2 l	12,5
Lemon Drizzle Spritz Lemon Drizzle Gin, Cochi Americano Bianco, Zucker, Prosecco, Soda, Minze	0,2 l	12,5
Weinschorle ⁶	0,2 l	5,5
Ruinart Brut Rosé ⁶	0,1 l	17,5
Veuve Clicquot Brut Imperial ⁶	0,1 l	13,5

OFFENE WEINE

FRANKEN Zehnthof Luckert ⁶ Sulzfelder Silvaner- Muschelkalk trocken	0,1 l	6,5
RHEINGAU Peter Jakob Kühn ⁶ Jacobus- Riesling trocken	0,1 l	7,5
RHEINHESSEN Kühling-Gillot ⁶ Grauburgunder trocken	0,1 l	7,0
FRANKEN Max Müller ⁶ Weissburgunder trocken	0,1 l	7,5

TOSKANA Frescobaldi ⁶ Alié Rosé elegant	0, 1 l	7,5
ITALIEN Familiae ⁶ Primitivo di Manduria trocken	0, 1 l	7,0
PFALZ Studier ⁶ Cuvée Matura trocken	0, 1 l	6,5
RHEINHESSEN Battenfeld-Spanier ⁶ Spätburgunder trocken	0, 1 l	7,5

BIER

Hofbräu Weisse	500 ml	4,5
Hofbräu Original vom Fass aus dem geeisten Steinkrug	500 ml	4,5
Hofbräu alkoholfrei	500 ml	3,5
Radler vom Fass	500 ml	4,5
Weihenstephan Pils	300 ml	3,5
Tiger Beer Singapur	300 ml	6,5

HERZOG SOFTS

Limonade ^f	400 ml	3,5
Flötzingler Cola Mix ^{f, c}	500 ml	4,0
Coca Cola ^{f, c, 1} Original Light Zero	200 ml	3,5
Red Bull Energy ^{f, c, 1} Original Sugar Free Yellow Edition	250 ml	4,0
Fever Tree Tonic ² Indian Mediterranean Light Tonic	200 ml	4,0
Fever Tree Ginger Ale ² Smoky	200 ml	4,0
Fever Tree Madagascan Cola ²	200 ml	4,0
Hausgemachter Eistee Pfirsichlimonade	400 ml	5,5

ERFRISCHUNGEN

Aqua Monaco laut leise	300 ml	3,5
Aqua Monaco laut leise	750 ml	8,0

SÄFTE

Saftschorle	400 ml	4,0
Mango Rhabarber Maracuja Cranberry Tomate Apfelsaft naturtrüb Ananas Johannisbeere Kirsche		

Soft & Nektar	200 ml	4,0
Mango Rhabarber Maracuja Cranberry Tomate Apfelsaft naturtrüb Ananas Johannisbeere Kirsche		

KAFFEE | LAVAZZA

Espresso Macchiato °	3,0
Doppio Macchiato °	5,0
Americano °	4,0
Latte Macchiato °	4,0
Cappuccino °	4,0

Wir bieten Ihnen alle Getränke auch gerne mit Soja- , Mandel-,
Hafer - oder laktosefreier Milch an.

TEE

Frischer Minztee mit Honig	4,5
Frischer Ingwertee mit Honig	4,5
Frische heiße Zitrone	4,5
Chai Tea Latte	4,5

LONGDRINKS

Herzogs Gin Tonic	11,5
Sipsmith Gin, Limettenscheibe, Herzog Tonic Water ²	
Moscow Mule	12,5
Belvedere Vodka, Limette, Gurke, Fever Tree Ginger Beer ²	
Pimm's Cup	14,0
Pimm's No. 1, Limonade, Gurke, Minze, Beeren	
Americano	10,5
Campari ² , Vermouth, Soda	
Cuba Libre	11,5
Brugal Anejo, Coca Cola ^{f,c} , Limette	
Lynchburg Lemonade	13,5
Jack Daniel's, Triple Sec, Limette, Limonade	
Vodka Soda	10,5
Belvedere Vodka, Limette, Soda	
Dark & Stormy	11,5
Goslings Black Seal Rum, Fever Tree Ginger Beer ² , Limette	
Paloma	11,5
Tequila, Limette, Salz, Pink Grapefruit	
Vodka Red Bull	12,5
Belvedere Vodka, Red Bull ^{f,1}	

TO SHARE

Shot. No 1 Shots zum Teilen	29,0
Vodka, Kahlua, Espresso, Vanille Eis	
Pimm's Cup Drinks zum Teilen	53,0
Herzogs Fang des Tages Drinks zum Teilen	39,0
Sipsmith Gin, Vanille Likör, Johannisbeere, Limette	

HERZOG SIGNATURE DRINKS

Strawberry Mojito	14,0
Brugal Especial Extra Dry Rum, Minze, Erdbeere, Limette, Soda	
Bergamotto Basil Smash	14,0
Sipsmith Gin, Basilikum, Bergamotto, Zitrone	
Over Night	16,0
Sipsmith Sloe Gin, Bourbon, Vanille & Tonka, dunkle Beeren, Zitrone	
Negroni Highball	16,0
Sipsmith Sloe Gin, Vermouth, Campari ² , Verjus, Tonic ²	
Mint Old Fashioned	13,5
Maker's Mark Bourbon, Minze, Kardamom, Amaro	
Mango Mai Tai	15,0
Brugal Anejo Rum, Orgeat, Mango, Limette, Orange Bitters	
Champagne Cobbler	17,5
Rosé Vermouth, dunkle Beeren, Veuve Clicquot Champagner	
Yuzo Swizzle	13,0
Brugal Especial Extra Dry Rum, Yuzo, Limette, Matcha	
Lemon Drizzle Mule	14,5
Lemon Drizzle Gin, Vergus, Zitrone, Holunder, Zitronen-Rosmarin-Espuma	
Wonderland	19,5
Sipsmith Gin, Cointreau, Limette, Cherry, Grenadine, Ruinart Rose	
Dragon Ball	15,5
Sipsmith Gin, Campari, Maracuja, Limette	

**“Nur wer gut ist zu sich selbst,
kann auch gut zu anderen sein”**

– Johannes Feddersen

GIN

Hendrick's Gin	4 cl	9,5
The London No. 1 Blue Gin	4 cl	9,5
Ferdinand's Saar Quince Gin	4 cl	10,5
Gin Mare	4 cl	10,5
Hayman's Old Tom Gin	4 cl	8,0
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4 cl	11,0
Plymouth Navy Strength	4 cl	8,5
Botanist Gin	4 cl	9,0
Sipsmith V.J.O.P. Gin	4 cl	13,0
Sipsmith Sloe Gin	4 cl	10,5
Sipsmith Dry Gin	4 cl	7,5
Le Gin	4 cl	9,0
The Duke Wanderlust	4 cl	10,0
Moor Gin	4 cl	8,5
Marconi Italian Gin	4 cl	12,5
Illusionist Munich Gin	4 cl	12,5
Roku Gin	4 cl	9,5
Nikka Coffey Gin	4 cl	12,5

Alle Fever Tree Mixer² (Indian- Mediterranean- Light Tonic)	200ml	+ 4,0
--	--------------	--------------

VODKA

Belvedere	4 cl	8,5
Belvedere Single Estate Lake Bartezeck	4 cl	12,0
Belvedere Single Estate Smogory Forest	4 cl	12,0
Beluga Gold Line	2 cl	28,0

RUM

Brugal 1888	4 cl	10,5
Bacardi 8y	4 cl	9,5
Havana Club Añejo 7y	4 cl	9,5
Banks 5 Island	4 cl	8,5
Angostura 1919	4 cl	8,0
Botucal Reserva Exclusiva 12y	4 cl	9,0
El Dorado Rum	4 cl	7,5
Ron Millonario Solera	4 cl	15,0
Ron Zacapa Sistema Solera 23y Etiqueta Negra	4 cl	13,5
Rum Nation Panama 21y	4 cl	24,0
Dictador Solera System Rum 12y	4 cl	11,0
Santa Teresa 1796	4 cl	12,5
Zafra Rum 21y	4 cl	23,0
Lehmitz Rum Private Cask Nicaragua 10y	4 cl	12,5

TEQUILA

Espolón Blanco	4 cl	7,5
Espolón Reposado	4 cl	7,5
Don Julio Añejo	4 cl	10,0
Aha Toro Blanco	4 cl	11,0
Arette 101 Proof	4 cl	11,5

MEZCAL / SOTOL

Del Maguey Vida	4 cl	9,0
Sotol La Higuera Manuel Mendez	4 cl	19,0
Mezcal Bozal Cuixe	4 cl	18,5

COGNAC & BRANDY

Hennessy Cognac V.S.	4 cl	8,5
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	9,5
Hennessy V.S.O.P.	4 cl	14,0
Hennessy Cognac X.O.	2 cl	28,0
Carlos I Brandy P.X.	4 cl	11,5

SINGLE MALT | SCOTCH WHISKY

Ardbeg 10 y	4 cl	12,5
Ardbeg Uigeadail	4 cl	17,5
Ardbeg Corryvreckan Islay	4 cl	18,5
Lagavulin 16 y	4 cl	16,0
Laphroaig Quarter Cask	4 cl	10,0
Bowmore Darkest	4 cl	17,0
Octomore 07.1/ 208PPM Cask Evolution	4 cl	43,0
Glenmorangie Nectar d'Or 12 y	4 cl	15,0
Glenmorangie Signet	4 cl	35,0
Glenmorangie The Tarlogan	4 cl	15,5
Glenmorangie The Tayne	4 cl	15,5
Glenmorangie The Quinta Ruban	4 cl	15,0
Macallan 12y Sherry Oak	4 cl	26,5
Highland Park 12y	4 cl	10,5
Glenfiddich IPA	4 cl	13,5
The Glenlivet Single Malt 15y	4 cl	12,5
The Glenrothes American Oak	4 cl	15,0

BLENDED SCOTCH WHISKY

Monkey Shoulder	4 cl	7,5
Black Bottle	4 cl	6,5

IRISH WHISKEY

Jameson Cask Mates	4 cl	8,5
Jameson	4 cl	8,5
Green Spot	4 cl	12,5

AMERICAN WHISKEY

Maker's Mark	4 cl	6,5
Woodford Reserve Bourbon	4 cl	8,0
Knoob Creek Bourbon	4 cl	10,0
Knoob Creek Rye	4 cl	10,0
Rittenhouse Rye	4 cl	8,0
Booker's Bourbon	4 cl	16,0
Willet Pot Still Reserve	4 cl	11,0
Michter's US*1 Sour Mash	4 cl	13,5
Michter's US*1 Straight Rye	4 cl	13,5
Michter's US*1 Unblended	4 cl	13,5

JAPANESE WHISKY

The Yamazaki 12y	4 cl	25,0
The Chita Single Grain	4 cl	13,0
Suntory Toki	4 cl	9,5

SCHNAPS & BRAND

Lantenhammer Williams Birnenbrand	4 cl	13,0
Lantenhammer Marillenbrand	4 cl	13,0
Ziegler Alte Zwetschge	2 cl	12,0
Ziegler Wildkirsch Likör	2 cl	12,0
Dirker Haselnuss	4 cl	9,5
Dirker Birne im Islay Fass	4 cl	13,5
Nonino Grappa Chardonnay	4 cl	7,5

**„So ein Leben
will gelebt werden“
– Sebastian Behr**

**UND FÜR
BESONDERE ANLÄSSE..**

**DAS HERZOG ALS
EVENTLOCATION**

Sie planen eine Veranstaltung in München?

Dann muss das Ambiente ebenso stimmen wie Kapazität, Lage und Preis. Eine Eventlocation in München mit Komplettausstattung in zentraler, wenn nicht sogar zentralster, Lage. Ob Geburtstagsfeier oder Firmenevent, Sektempfang oder ein abgestimmtes Menü: die Inneneinrichtung des Herzog ist zeitlos, schick und elegant und somit passend für jeden Anlass.

Anfragen nehmen wir via event@herzog.bar entgegen.

DER HERZOG AUF INSTAGRAM



ALLERGENE & HINWEISE

f - Farbstoff	3 - Laktose
C - Koffein	4 - Gluten
1 - Taurin	5 - Nüsse
2 - Chinin	6 - Sulfite

Kartendesign All New Arts
www.all-new-arts.com

Impressum

Herzog Restaurant & Bar
Cafe Lido Gastronomiebetriebs GmbH & Co. KG
Geschäftsführer: Maximilian Gradl
Maxburgstraße 4 . 80335 München
info@herzog.bar . www.herzog.bar