DIZZY DAISY.

DRINKS & FOOD

GLOCKENBACH

SPRITZ.

DIZZY ROYAL	11.0
APEROL	8.5
SARTI	8.5
WILDBERRY LILLET	8.5
L'APÉRO BOTANIQUE	8.5

BEER.

AYINGER HELL 0.33l	4.2
RADLER 0.5l	4.9
HOPFENTHALER 0.05%	4.9

KEINE TERMINE.
LEICHT DIZZY.

DI - FR
17 - 19 UHR

SA
15 - 19 UHR

SARTI SPRITZ	5.5
ESPRESSO MARTINI	9.0
FLASCHE WEIN	19.0



TEMPTATION ISLAND VIP

TRASH 'N' WINE
JEDEN MONTAG
20 UHR



DIZZY DAISY . THALKIRCHNERSTRAßE 10 . MUNICH

ALKOHOLFREI

RHABARBER TONIC	6.5
INGWER LIMONADE	5.9
HOLUNDER-RHABARBER LIMONADE	5.9
PROSECCO 0.0 (0.1 l 0.75)	4.2 l 25
WASSER STILL l SPRUDELND 0.2 l 0.5 l 0.75	3.9 l 4.9 l 7.5
AFRI COLA l.ZERO 0.2	3.9
COLA MIX l ZITRONENLIMO 0.5	4.9
SCHORLEN Auswahl: Apfel, Rhabarber, Orange, Mango	4.9
SÄFTE Auswahl: Apfel, Rhabarber, Orange, Mango	3.5

SPARKLING & SPRITZ

SAUMUR BRUT VINTAGE SAPHIR	9.5 I 36
1851 ROSÉ BRUT CREMANT	9.5 I 36
PROSECCO	7.2 I 25



DIZZY



WINE.

A GLASS IS ALWAYS A GOOD IDEA.

ROSÉ

LES VINES FRANCAIS

0.2 | 0.75

CUVÉE CHÂTEAU DE CANCERILLES 8 | 28

Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich, vollmundig, fruchtbetont

Pairing: Apéro Board

CUVÉE TERROIR 10 | 34

Pomelo, frische Zitrusfrüchte, exotisch, seidig

Pairing: Pinsa d'Azur

CUVÉE EXCEPTION 39

reife, rote Früchte, feine Würze, kraftvoll, ausgewogen

Pairing: Focaccia Jambon Cru

BLANC

LES VINES FRANCAIS

0.2 | 0.75

CUVÉE CHÂTEAU DE CANCERILLES 8 | 28

weiße Blüte, Anisnote, fein, elegant, aromatisch

Pairing: Burrata & Tomate

CUVÉE TERROIR 10 | 34

exotische Früchte, lebendig, vielseitig, komplex

Pairing: Pinsa d'Azur

CUVÉE EXCEPTION 39

Kernfrüchte, samtig mit Honignote, dezente Holzwürze

Pairing: Focaccia Ziegenkäse

ROUGE

LES VINES FRANCAIS

0.2 I 0.75

CUVÉE CHÂTEAU DE CANCERILLES 8 I 28

Erdbeere, Johannisbeere, samtig mit feinen Tanninen

Pairing: Pinsa Elsässer

CUVÉE TERROIR 10 I 34

rote Früchte, Pfeffer, Lakritz, vollmundig, charakterstark

Pairing: Apéro Board

CUVÉE EXCEPTION 39

reife, dunkle Früchte, süße Gewürze, opulent

Pairing: Pinsa Elsässer

ORGANIQUE

LES VINES FRANCAIS

0.75

PAPADOU DOUDOU 36

Granatapfel, Zitrusfrüchte, seidig, süß

Pairing: Focaccia Ziegenkäse

CUVÉE MAX 36

Zitrusfrüchte, Gewürznpten, kräftig, herb

Pairing: Apéro Board

THERE ARE LESS THAN 60 DAYS UNTIL CHRISTMAS.

BAVARIAN CHRISTMAS FONDUE MENUE

STARTER

Drei angeröstete Slices unserer Brotzeitklassiker vom Sauerteigbrot:
Avocado Liebe, Feta & Tomate, Grillgemüse – auch vegan.

SUPPE

Hokkaido-Kürbissuppe: Cremig verfeinert mit Kokosmilch &
Zitronengras, getoppt mit Kürbiskernöl – vegan.

HAUPTGANG

Klassisches Käsefondue: Mit Kirschwasser, dazu geröstete Brotwürfel,
Blumenkohl, Romanesco und Birne
oder vegan: Fondue auf Blumenkohlbasis.

DESSERT

Kaiserschmarrn: Fluffig & goldbraun gebacken, mit Puderzucker bestäubt,
serviert mit warmen Beeren
oder vegan: Schokomousse mit Beerenspiegel.

Fragt gerne vor Ort an oder per Mail/ WhatsApp.

KÄSEFONDUE.

CHEESE.
CHEESE.
CHEESE.

22.50.-

SOCIAL DRINKS

GIN & TONIC	12.0
VODKA & SODA	12.0
MUNICH & MULE	12.0

SHOTS SHOTS SHOTS

BERLINER LUFT	4.0
JÄGERMEISTER	4.0
HASELNUSSLIKÖR	4.0
ANTIQUE	3.9

ALL YOU CAN BRUNCH



X BOTTOMLESS BUBBLES

29.–

2 STUNDEN

PRO PERSON

FOOD

DAISY SNACK 11.5
Oliven, Käsewürfel, Grissini

APÉRO BOARD 16.5
Oliven, Käsewürfel, Ziegenkäse, Feigensenf, Baguette, Rote Beete Hummus

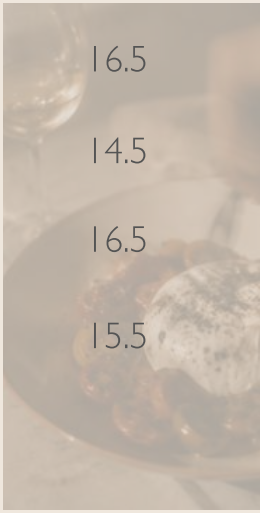
BURRATA & TOMATEN 16.5
Burrata, marinierte Kirschtomaten, Basilikum, kaltgepresstes Olivenöl, geröstetes Baguette

PINSA D'AZUR 16.5
Sardinen, Oliven, Zwiebeln, Tomaten

PINSA ELSÄSSER 14.5
Speckwürfel, Lauchzwiebeln, Crème Fraîche

PINSA BURRATA 16.5
Tomatensoße, Burrata, Kräuter

PINSA DIZZY 15.5
Ziegenkäse, Honig, Frischkäse



FOCACCIA ZIEGENKÄSE 11.5
Ziegenkäse, Rosmarin, Honig

FOCACCIA JAMBON CRU 10.5
Kochschinken, Frischkäse, Blattsalat

ALLERGENE? FRAG DIREKT BEI UNSEREM PERSONAL NACH.