

Leo Hillinger Wineshop & Bar München

St.-Anna-Straße 18

D-80538 München

shopmuenchen@leo-hillinger.com

**Öffnungszeiten:**

Mo-Sa 10:00 – 24:00 Uhr

Sonn- und Feiertage geschlossen

Telefon: +49 8945 23 74 74

**EXKLUSIVMIETE MÖGLICH!**

**ALLE WEINE ZU AB-HOF-PREISEN**

**KAPAZITÄT: 29 SITZPLÄTZE INNEN,**

**30 SITZPLÄTZE AUSSEN (SCHANIGARTEN VON APRIL BIS OKTOBER)**

**TECHNISCHE AUSSTATTUNG:**

- freies Gäste W-Lan
- Fernseher und Musikanlage
- Mikrofon und Beamer buchbar

EIN KLEINER AUSZUG AN SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER SPEISEKARTE,  
WELCHE SIE IN JEDEM UNSERER WINESHOP & BAR GENIESSEN KÖNNEN.

### **Beef Tartar**

Traditionell frisch zubereitet, serviert mit gesalzener Butter und Gebäck, auf Wunsch auch mit Chili

### **HILL Käse-Platte**

Auswahl an regionalen Käse Spezialitäten mit gesalzener Butter, Weingelee und Gebäck

### **HILL Platte**

Auswahl an regionalen Käse und Wurst Spezialitäten mit gesalzener Butter, Weingelee und Gebäck

### **Feuerfleck (Flammkuchen) frisch zubereitet – klassisch**

Speck und Zwiebel, mit Basilikumpesto

### **Feuerfleck (Flammkuchen) – vegetarisch**

Champignons, Karotte, Rote-Rüben und Schafskäse, mit Basilikumpesto

### **HILL Luxus Platte / für 2 Personen**

Beef Tartar, Aufstrich, Käse, Beinschinken, Prosciutto, gesalzene Butter mit Gebäck

### **Vulcano Rohschinken Platte**

mit Gebäck serviert

### **Wiener Beinschinken**

Platte vom gekochten Schinken, serviert mit Grammschmalz, frischem Kren, Chili Senf und Gebäck

### **Mangalitzaspeck vom Karlo**

mit Grammschmalz, schwarzem Gold und Gebäck