



irish pub

GRAFENWÖHR



irish pub
GRAFENWÖHR

history geschichte

Be Publican!

Pub ist die Abkürzung für Public und heißt öffentlich. Das Public House ist das Gegenteil vom Private House, dessen Ursprünge in Irland bis ins 17. Jahrhundert reichen als allererster Arbeiter-Treff mit einer ereignisreichen Geschichte.

Im Laufe der Jahrhunderte gab es viel zu trinken – aber auch einige Trockenperioden: Die vielleicht schlimmste davon kam zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als das britische Empire Gastehäuser verbot, die Gäste auf ihre Häuser beschränkte und die Besitzer der Pubs zwang, neue Einnahmequellen zu finden.

Aus den Kneipen wurden über Nacht Lebensmittelgeschäfte, Baumärkte und teilweise sogar Bestattungsinstitute. In den 1970er-Jahren wurde es zum Trend, auswärts zu essen, und so begannen Pubs gegen Ende des letzten Jahrtausends plötzlich, bescheidene Mahlzeiten anzubieten, oder wurden sogar zu Restaurants mit umfassendem Service.

Heute sind Pubs manchmal im Privat-Besitz, manchmal Teil einer Kette - und mit der opulenten Historie immer ein kleines Stück Irland.

Was hat die lange wilde Geschichte mit dem Pub gemacht? Stück für Stück - und Bier für Bier in ein lebendiges Symbol für Vielfalt & Toleranz verwandelt. Ein Pub für alle und alle Pubs für jeden.

Willkommen im zweiten Wohnzimmer!

Be Publican!

Pub is an abbreviation of public, meaning in this case open to the public. The public house is the opposite of a private house; its origins lie in 17th century Ireland, as a meeting place for workers, and its history is an eventful one.

There has been plenty to drink over the centuries - but some dry spells too: perhaps the worst of these came at the start of the 20th century when the British Empire banned guesthouses, confining the patrons to their homes and forcing the pubs' owners to find new sources of income.

Over night, the pubs became grocery shops, hardware stores, and in some cases even funeral parlors. In the 1970s it started to become trendy to eat out, and so towards the end of the last millennium pubs suddenly started serving modest meals, or even became full-service restaurants.

Today, pubs are sometimes in private ownerships, sometimes part of a chain - and with their extraordinary history always a little bit of Ireland.

What has this wild, long story made of the humble pub? Bit by bit - and beer by beer - they have become a living symbol for diversity and tolerance. A pub for everybody, and every pub for everyone.

Welcome to your second home!



irish pub
GRAFENWÖHR

DRINKS GETRÄNKE

DRAUGHT IRISH BEERS & CIDER

Guinness	0,5l	6,20€
Kilkenny	0,5l	6,20€
Hop House 13	0,5l	6,50€
Stowford Apple Cider	0,5l	6,20€
Bullmers Berry Cider	0,5l	7,00€
Kilkenny Radler (Kilkenny, 7Up)	0,5l	6,20€
Black and Tan (Guinness, Kilkenny)	0,5l	6,20€
Black Velvet (Guinness, Stowford Cider)	0,5l	6,20€
Guinness & Port	0,5l	7,10€

DRAFT GERMAN BEERS

Pilsner	0,4l	4,20€
Snakebite (Helles, Cider with Grenadine)	0,4l	5,10€
Helles	0,5l	4,20€
Hefeweizen (hell)	0,5l	4,20€
Radler (Helles and 7Up)	0,5l	4,20€

BOTTLED BEERS

Heineken 0.0 (alcohol-free)	0,33l	3,90€
Hefeweizen (alcohol-free)	0,5l	4,20€

APERITIF

Hugo		6,60€
Aperol Spritz		6,60€
Lillet Wild Berry		6,60€
Martini Prosecco	Bottle 0,7l	23,50€

WHITE WINE

Pinot Grigio	0,2l	5,90€
Scaia Chardonnay	Bottle 0,7l	25,50€
Lugana	Bottle 0,7l	25,50€

RED WINE

Merlot	0,2l	5,90€
Appassimento	Bottle 0,7l	25,50€
Primitivo	Bottle 0,7l	26,50€

Wine Spritzer / Weinschorle	0,25l	4,50€
-----------------------------	-------	-------

(Wine with sparkling or still water)

MIX SHOTS

EACH
4,00€

Blow Job (Baileys and Cream)	
Brain Tumor (Baileys, Apfelf Korn and Grenadine)	
Slippery Nipple (Baileys, Sambuca and Grenadine)	
Baby Guinness (Baileys and Kaluha)	
Lemon Drop (Vodka, Lemon and Sugar)	
Rusty Nail (Tequila and Tabasco)	
Leprechaun's Kiss (Peppermint and Baileys)	

BOMBS

EACH
5,00€

Irish Car Bomb (2cl Whiskey / Baileys with Guinness)	
Tequila Bomb (2cl Tequila with Energy)	
Jäger Bomb (2cl Jägermeister with Energy)	
Vegas Bomb (2cl Whiskey / Peachtree with Energy)	



irish pub
GRAFENWÖHR

DRINKS GETRÄNKE

COCKTAILS WITH ALCOHOL

EACH
8,80€

Cherry Cosmo
2cl Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cherry Juice

Coconut Kiss
2cl Batida de Coco, Cream, Pineapple Juice, Orange Juice

Tequila Sunrise
4cl Tequila, Orange Juice, Grenadine

Galway Guzzler
2cl Batida de Coco, 2cl Amaretto, Cherry Juice

Sex on the Beach
2cl Vodka, 2cl Peachtree, Grenadine, Orange Juice

Shamrock Juice
2cl Vodka, Blue Curacao, Cointreau, Orange Juice

Pina Colada
2cl White Rum, 2cl Malibu, 2cl Batida de Coco, Pineapple Juice

Red Apple
2cl Vodka, Stowford Cider, Grenadine, Apple Juice

Orange Buck
4cl Gin, Ginger Ale, Lime Juice, Orange Juice

White Russian
2cl Vodka, 2cl Kahlua, Milk, Cream

Cuba Libre
4cl Havana Club, Cola, Lime Juice, Lime

Screwdriver
4cl Vodka, Orange Juice

Planters Punch
4cl White Rum, Lime Juice, Grenadine, Orange Juice

HARD COCKTAILS

EACH
13,50€

Long Island Ice Tea
2cl Vodka, 2cl Gin, 2cl Tequila, 2cl White Rum, Lime & Orange Juice, Pepsi

Swimmingpool
2cl Vodka, 2cl Gin, 2cl Tequila, 2cl White Rum, Blue Curacao, 7Up

Love Bite
2cl Vodka, 2cl Gin, 2cl Tequila, 2cl White Rum, Strawberry Sirup, 7Up

Luck Of The Irish
4cl Peach Schnapps, 4cl Irish Whiskey, Blue Curacao, Pineapple Juice, 7Up

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

EACH
7,30€

Strawberry Kiss
Pineapple Juice, Orange Juice, Cream, Strawberry Sirup

Pussy Foot
Pineapple Juice, Orange Juice, Grenadine

Appletini
Apple Juice, Ginger Ale, Grenadine

Shirley Temple
Lime Juice, Grenadine, 7Up



irish pub
GRAFENWÖHR

DRINKS *Getränke*

IRISH WHISKEY

Paddy	2cl	3,60€
Tullamore Dew	2cl	3,60€
Jameson Standard	2cl	3,70€
Irish Mist Honey Liqueur	2cl	3,80€
Connemara	2cl	4,20€
Jameson Caskmates	2cl	4,20€
Bushmills Malt (10 years)	2cl	4,50€
Black Bush	2cl	4,50€
Irish Powers (12 years)	2cl	4,60€
Jameson Black Barrel	2cl	4,70€
Slane	2cl	5,60€
Red Breast (12 years)	2cl	5,70€
Middleton (very rare)	2cl	20,00€

SCOTCH WHISKEY

Glenfiddich	2cl	4,50€
Cragganmore (12 years)	2cl	4,50€
Talisker (10 years)	2cl	4,70€
Glenkinchie (12 years)	2cl	4,90€
Dalwhinnie (15 years)	2cl	5,00€
Smokehead	2cl	5,20€
Oban (14 years)	2cl	5,40€
Lagavulin (16 years)	2cl	9,40€

AMERICAN WHISKEY

Jim Beam	2cl	3,60€
Southern Comfort	2cl	3,60€
Jack Daniels (Original, Honey or Fire)	2cl	3,90€

SPIRITS, LIQUORS & BITTERS

Sambucca	2cl	3,20€
Amaretto	2cl	3,20€
Jägermeister	2cl	3,20€
Malibu	2cl	3,20€
Batida de Coco	2cl	3,20€
Baileys (served with ice cubes)	4cl	5,50€
Jose Cuervo (Silver, Gold) (Tequila)	2cl	3,30€
El Jimador (Silver, Gold) (Tequila)	2cl	3,70€
Patron (Silver, Gold) (Tequila)	2cl	5,00€
Remy Martin (Cognac)	2cl	4,60€
V.S. Hennessy (Cognac)	2cl	4,80€
Barcardi Blanca (Rum)	2cl	3,80€
Havanna Club (Rum)	2cl	3,80€
Captain Morgan (Rum)	2cl	3,80€
Don Papa (Rum)	2cl	4,90€
Smirnoff Red (Vodka)	2cl	3,70€
Belvedere (Vodka)	2cl	4,90€
Belvedere Rare Diamond (Vodka)	2cl	5,40€

 *Irish Luck*
Also available in Double-Shot!



irish pub
GRAFENWÖHR

DRINKS GETRÄNKE

GIN

Bombay Sapphire	2cl	3,40€
.....	4cl	5,80€
Irish Gun Powder	2cl	4,40€
.....	4cl	7,80€
Huckleberry Gin	2cl	4,40€
.....	4cl	7,80€

SELECT A TONIC TO YOUR GIN

Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,60€
--------------------------------	------	-------

LONGDRINKS

Jack Daniels Cola	4cl	7,80€
Jim Beam Cola	4cl	7,80€
Southern Comfort Cola	4cl	7,80€
Bacardi Cola	4cl	7,80€
Havana Club Cola	4cl	7,80€
Captain Morgan Cola	4cl	7,80€
Vodka Energy (Pepsi or 7Up)	4cl	7,80€
Malibu with Juice	4cl	7,80€
Black Magic (Black Vodka with Energy)	4cl	7,80€
Ferrari (Red Vodka with Energy)	4cl	7,80€
Jameson & Ginger Ale (Pepsi or 7Up)	4cl	8,80€
Slane & Ginger Ale (Pepsi or 7Up)	4cl	9,20€

SOFTDRINKS

Sparkling Selters (medium)	0,75l	5,60€
Filtered water (still)	1,00l	3,00€
Pepsi Cola, Pepsi Light, 7Up	0,33l	3,80€
Ginger Ale	0,4l	4,40€
Wild Berry	0,4l	4,40€
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,60€
Juice	0,4l	4,70€

(Apple, Orange, Pineapple, Cherry)

Juice with sparkling or still water	0,4l	4,70€
---	------	-------

HOT DRINKS

Espresso	2,50€
Espresso Macchiato	2,60€
Double Espresso	3,20€
Cappuchino	3,60€
Cappuchino with Cream	3,60€
Latte Macchiato	3,60€
Milk Coffee	3,60€
Black Coffee	3,60€
Hot Toddy (alcoholic)	5,30€
Irish Coffee (alcoholic)	6,30€
Baileys Coffee (alcoholic)	6,30€
Amaretto Coffee (alcoholic)	6,30€



irish pub
GRAFENWÖHR

FOOD speisen

APPETIZER

FARMERS MARKET ^{1,4} **ADD ON: GARLIC BREAD** 8,50€

Gold gegrillter Camembert mit Kräuter- Olivenöl, serviert mit Preiselbeermarmelade und hausgemachten Knoblauch Ciabatta

Golden grilled camembert topped with herb olive oil, and served with cranberry sauce and homemade garlic ciabatta

ANGEL AND DEVIL ^{2,4}  9,40€

Hähnchenflügel zubereitet in unserer hausgemachten Marinade, serviert mit hausgemachter Knoblauch Mayonnaise

Chicken wings marinated in our homemade spicy rub, served with homemade garlic mayo

ORIGINAL DUBLIN CHOWDER ^{4,5,8,9,14} **ADD ON: GARLIC BREAD** 10,50€

Unsere Meeresfrüchtemischung (Garnelen, Kabeljau, Räucherlachs und Muscheln) mit Sellerie, Karotten und Kartoffeln in einer dicken weißen cremigen Sauce, serviert mit frischem Ciabatta

Our seafood mix (Shrimp, Cod, Smoked Salmon, and Mussels) with celery, carrots and potato in a thick white creamy sauce served with fresh ciabatta

BLOODY SHRIMP ^{1,8} **ADD ON: GARLIC BREAD** 11,90€

Orangen Garnelen mit Frühlingzwieblen serviert mit unserer hauseigenen Bloody-Mary-Gelee dazu Avocado Creme und Knoblauch Ciabatta

Orange Shrimp with spring onions, avocado cream on the side, with our own Bloody-Mary-Jelly and garlic ciabatta

RACLETTE

RACLETTE (CLASSIC - PEPPER - CHILLI)   ⁴ 5,40€

Raclette Käse in den Varianten Klassik (mild), Pfeffer (würzig) oder Chilli (scharf)

Raclette cheese in the variations classic (mild), pepper (spicy) or chilli (hot)



irish pub
GRAFENWÖHR

FOOD speisen

PASTA

ANGRY BIRDS ^{1,4} **ADD ON: RACLETTE CHEESE, GARLIC BREAD, SHRIMP, CHICKEN STRIPS, SIDE SALAD** 15,50€

Penne mit sous vide Hähnchenbruststreifen, in pikanter Tomatensoße mit gehobeltem Parmesankäse
Penne with sous vide chicken in a spicy tomato sauce topped with parmesan

SMOKEY SALMON NOODLES ^{1,4,9} **ADD ON: RACLETTE CHEESE, GARLIC BREAD, SHRIMP, CHICKEN STRIPS, SIDE SALAD** 16,90€

Penne mit geräuchertem Lach, in würziger Sahne-Parmesansoße, garniert mit Frühlingslauch, Cherrytomaten und gehobelten Parmesankäse
Penne with smoked salmon, cherry tomatoes, and spring leeks served in a tasty white cream parmesan sauce topped with fresh parmesan

SEAFOOD MEDLEY ^{1,4,8,9,14} **ADD ON: RACLETTE CHEESE, GARLIC BREAD, SHRIMP, SIDE SALAD** 19,20€

Spaghetti mit unserem Meeresfrüchten-Mix (Garnelen, Kabeljau, Räucherlachs und Muscheln), serviert in einer Knoblauch-Weißwein Sahnesoße
Spaghetti with our seafood mix (Shrimp, Cod, Smoked Salmon, and Mussels) served in a garlic-white wine butter cream sauce

SALADS

LADY'S CEASAR SALAT ^{1,2,4,9} **ADD ON: SHRIMP, BEEF STRIPS, CHICKEN STRIP, GARLIC BREAD** 14,90€

Klassischer Caesar Salat mit grob gehobeltem Parmesan und hausgemachten Croutons
Classic Caesar salad with grated parmesan and homemade croutons

GENTLEMAN'S CEASAR SALAT ^{1,2,9} **ADD ON: SHRIMP, BEEF STRIPS, GARLIC BREAD** 16,90€

Klassischer Caesar Salat mit grob gehobeltem Parmesan, hausgemachten Croutons garniert mit Bacon aus der Region und sous vide Hähnchenbrust goldgebraten vom Grill
Classic Caesar salad with grated parmesan, homemade croutons, garnished with local bacon and sous vide chicken breast fresh from the grill



irish pub
GRAFENWÖHR

FOOD speisen

TYPICALLY IRISH

IRISH STEW ⁵ 16,50€

Mit Guinness verfeinerter Rindereintopf mit Gemüse und Kartoffeln, serviert mit frischem Baguette
Beef, vegetable and potato stew, finished with Guinness, served with ciabatta

SHEPERD'S PIE ⁴ **ADD ON: RACLETTE CHEESE, GARLIC BREAD** 18,50€

Würziges Rinderhackfleisch mit Karotten und Erbsen bedeckt mit hausgemachten irischen Kartoffelpüree im Ofen gebacken
Aromatic seasoned beef minced meat with carrots and peas, topped with homemade Irish mash potato

FISH & CHIPS ^{1,2,4,9} **TIP: EXTRA FISH** 19,50€

Kabeljaufilet in Bierteig paniert und ausgebacken nach einem alten irischen Familienrezept, serviert mit Pommes, dazu Malt Vinegar und hausgemachte Tartarsoße
Fillet of cod in beer batter dough and baked according to an old Irish family recipe, served with french fries, malt vinegar and homemade tartar sauce

UPGRADE EXTRA DIP - Ketchup / BBQ / Majonäse ² / Honey Mustard ¹³ / Homemade Spicy + 1,50€
Garlic Mayo + 2,20€
Tartar Sauce + 2,20€



irish pub
GRAFENWÖHR

FOOD speisen

BURGERS

CAJUN CHICKEN BURGER ^{1,2,4} **TIP: ADD RACLETTE** **16,60€**

Premium Cajun Hähnchenbrust vom Grill, mit Tomaten, Essiggurken, rote Zwiebeln und Blattsalat, serviert auf einem Homestyle Burger-Bun mit unserer hausgemachten Marie-Rose-Soße, dazu Homestyle Pommes und ein Dip deiner Wahl

Premium Cajun chicken breast from the grill, with tomatoes, pickles, red onions and lettuce all on a toasted homestyle burger bun coated with our homemade Marie-Rose-Sauce, served with homestyle fries and a dip of your choice

PREMIUM BEEF & BACON BURGER ^{1,2,13} **TIP: ADD RACLETTE** **18,90€**

Hausgemachter, saftiger, medium gebratener Beef Pattie vom Grill mit Bacon, irischen Cheddarkäse, Tomaten, Essiggurken, rote Zwiebeln und Blattsalat, serviert auf einem Homestyle Burger-Bun mit unserer hausgemachten Burgersoße, dazu Homestyle Pommes und ein Dip deiner Wahl

Homemade, juicy, medium-fried beef patty from the grill with bacon, Irish cheddar cheese, tomatoes, pickles, red onions and lettuce all on a toasted homestyle burger bun coated with our homemade burger sauce, served with homestyle fries and a dip of your choice

BBQ PULLED PORK BURGER ^{1,2} **TIP: ADD RACLETTE** **18,90€**

18 Stunden lang gegartes Pulled Pork Fleisch mit BBQ Sauce auf einem Homestyle Burger Bun serviert, dazu Homstyle Pommes und ein Dip deiner Wahl

Pulled pork cooked for 18 hours with BBQ sauce served on a homestyle burger bun, with homstyle fries and a dip of your choic

UPGRADE	EXTRA DIP - Ketchup / BBQ / Mayonnaise ² / Honey Mustard ¹³ / Homemade Spicy	+ 1,50€
	EXTRA DIP - Garlic Mayo	+ 2,20€
	Extra Cheddar Cheese	+ 1,50€
	Extra Bacon	+ 2,40€

ADD ONS	Chicken strips from the grill / Hähnchenbruststreifen vom Grill	5,20€
	Beef strips from the grill / Rinderstreifen vom Grill	5,20€
	Prawns from the grill / Garnelen vom Grill	5,20€
	Fried fish/ Gebackener Fisch	10,00€



irish pub
GRAFENWÖHR

FOOD speisen

STEAK, RIB'S & SANDWICH

RUMP STEAK (300g) ⁴ REGIONAL 28,50€

FILET STEAK / TENDERLOIN (200g) ⁴ REGIONAL 29,50€

Rumpsteak oder Filetsteak aus der Region serviert mit homestyle Pommes und wahlweise hausgemachte Kräuterbutter oder Whiskeysoße

Rumpsteak or Tenderloin from the region served with homestyle fries with your choice of homemade herb butter or whiskey sauce

SIRLOIN STEAK (300g) ⁴ REGIONAL 34,50€

Sirloin Steak aus der Region serviert mit Whiskeysoße und einer Beilage ihrer Wahl

Sirloin Steak from the region served with whiskey sauce and a side of your choice

ORIGINAL MR. RAY'S SPARERIBS ^{4,13} 26,50€

Sous vide Spareribs nach Mr. Rays Geheimrezept mariniert und zubereitet, serviert mit knackigem Coleslaw Salat und Offenkartoffel mit Kerrygold

Sous vide spare ribs marinated and prepared according to Mr. Rays secret recipe, served with homemade coleslaw salad and baked potato with kerrygold

CHIMICHURRI STEAK SANDWICH ⁴  24,50€

Saftige Steakstreifen mariniert in Chimichurri zwischen zwei goldbraunen Ciabattabrot serviert mit Krautsalat und homestyle Pommes und hausgemachter Whiskeysoße

Juicy Steak strips marinated in Chimichurri between 2 golden brown pieces of Ciabatta bread served with coleslaw and homestyle fries and homemade whiskey sauce

UPGRADE EXTRA DIP - Ketchup / BBQ / Mayonnaise ² / Honey Mustard ¹³ / Homemade Spicy + 1,50€

EXTRA DIP - Garlic Mayo + 2,20€

Tartar Sauce + 2,20€

ADD ONS Chicken strips from the grill / Hähnchenbruststreifen vom Grill 5,20€

Beef strips from the grill / Rinderstreifen vom Grill 5,20€

Prawns from the grill / Garnelen vom Grill 5,20€



irish pub
GRAFENWÖHR

FOOD speisen

KID'S

POMODORO KIDS PASTA ^{1,2,4} 10,40€

Spagetti mit hausgemachter Tomatensauce, serviert mit Hähnchenschnitzel, überbacken mit Parmesankäse
Spagetti in tasty tomato sauce, served with chicken schnitzel over baked with Parmesan cheese

CAPTAIN NEMO ^{1,9} 10,40€

Kabeljaufilet im Bierteig paniert und gebacken mit Pommes, dazu Ketchup
Homemade breaded fish fingers with French fries and ketchup

DONALD DUCK ^{1,2,4} 10,40€

Hausgemachte knusprige Hähnchenschnitzel mit Pommes dazu Ketchup
Homemade crispy chicken schnitzel with French fries and ketchup

DESSERT

HOT BROWNIE ^{1,2,4} 9,90€

Hausgemachter ofenwarmer Schokokuchen aus belgischer Schokolade mit Vanilleeis, Sahne und Rote-Beeren-Soße
Homemade oven warm Chocolate brownie made from Belgian chocolate with vanilla ice cream, whipped cream and red-berry-sauce

CHEFS SPEZIAL 9,90€



Saisonale Nachspeise - Bitte frag unser Personal
Seasonal dessert - Please feel free to ask one of our staff members



irish pub
GRAFENWÖHR

FOOD speisen

SIDES

Ofenkartoffel mit Kerrygold butter ⁴	<i>Baked Potato with kerrygold butter ⁴</i>	4,50€
Chimichurri 	<i>Chimichurri </i>	3,20€
Hausgemachte Kräuterbutter ⁴	<i>Homemade herb butter ⁴</i>	3,20€
Knoblauch Brot vom Grill ⁴	<i>Garlic Bread from the Grill ⁴</i>	3,80€
Homestyle Pommes mit Dip	<i>Homestyle French fries with Dip</i>	4,20€
Krautsalat mit Karotten ⁴	<i>Coleslaw ⁴</i>	4,50€
Frischer Beilagensalat mit Balsamico dressing	<i>Fresh side salad with balsamic dressing</i>	4,50€
Irishes Kartoffelpüree ⁴	<i>Irish Mash potato ⁴</i>	4,50€
Saisonales Grill-Gemüse	<i>Saisonal grilled Vegetable</i>	4,90€
Hausgemachte Whiskeysoße mit Tennessee Whiskey ⁴ <i>Homemade Whiskey sauce with Tennessee Whiskey ⁴</i>		4,90€