

**I'M
IRISH**

BAR, BEER &
BURGERS

»I'm Irish –
kiss me.«
Woher kommt
der Name?

Von dem Sprichwort
»Kiss me – I'm Irish«.
Einen Menschen irischer
Herkunft zu küssen
soll ja angeblich Glück
bringen.



**Try our
whiskey!
You will
fall in love.**



Was hat es mit diesem St. Patrick's Day auf sich?

**Warum feiern die Iren
eigentlich am 17. März und
mit ihnen die ganze Welt?**

Der 17. März ist der Namens-
tag von St. Patrick, dem
Schutzheiligen Irlands. Er
wurde um 395 in Großbri-
tannien geboren und als
16-jähriger als Sklave nach
Irland verschleppt. Er konnte
fliehen, wurde Bischof und
kehrte als erster Missionar
des christlichen Glaubens
nach Irland zurück. Viele
Legenden ranken sich um
sein Leben, etwa die, dass
er die Schlangen aus Irland
vertrieb. Auch der Sham-
rock, das Kleeblatt, geht auf
seine Mission zurück und
repräsentiert die Dreifal-
tigkeit. Grün ist die Farbe
Irlands, deshalb zieht man

sich an diesem Tag grün
an, das ist patriotisch und
bringt Glück. Tut man es
nicht, darf man gezwickt
werden, das ist ein alter
irischer Brauch. Auch wir
werden diesen Tag natürlich
besonders feiern – lasst euch
überraschen.



FRAGE DES TAGES

**Was treiben
die Menschen
im »I'm Irish«
da eigentlich
genau?**

Als erstes lassen sich die
meisten Gäste einen unserer
Burger mit allem Drum und
Dran auftischen.

Sobald's lustig wird, läutet
der erste von euch die Cock-
tailrunde ein. Ihr lacht und
quatscht. Langsam nähert
sich der Zeiger 21 Uhr, 22 Uhr,
23 Uhr und zirkelt dabei
noch an dem ein oder an-
deren leckeren Tröpfchen
vorbei.

Um Mitternacht kann sich
wieder niemand erklären,
wie all die schönen Stunden
so schnell verfliegen konnten.

Follow us on 

**Your lucky
number
08031 4089883**



SALAD

Lovely Goat 11.40

Grilled goat cheese, honey, walnut crunch & williams pear w/ mixed seasonal salads, tomatoes, bell peppers, carrots, cucumber & raspberry-tomato dressing

Crunchy Chicken 12.20

Chicken in a cornflakes-crust, sweet-chili-dip, mango salsa & roasted peanuts w/ mixed seasonal salads, tomatoes, bell peppers, carrots, cucumber & raspberry-tomato dressing

Red Heaven 11.40

Crispy red quinoa beets balls & hemp seeds w/ mixed seasonal salads, tomatoes, bell peppers, carrots, cucumber, hummus dip & raspberry-tomato dressing

Grilled Scampi 12.80

marinated grilled scampi, garlic croûtons & chimichurri dip w/ mixed seasonal salads, tomatoes, bell peppers, carrots, cucumber & raspberry-tomato dressing

Small side salad 3.80



BARFOOD

Smoked chicken wings

(choose spicy or BBQ)

10 pieces 8.00
20 pieces 13.90

Jalapeño cheese fries

w/ french fries 7.90
w/ sweet potato fries 9.20

Fish & Chips 10.50

Beer battered fish filets & french fries
w/ ranch sauce + lemon wedge

Club Sandwich 10.70

Grilled chicken breast, bacon, ham, lettuce, tomatoes, onions, pickles & whiskey sauce on Texas toast

John's loaded Nachos

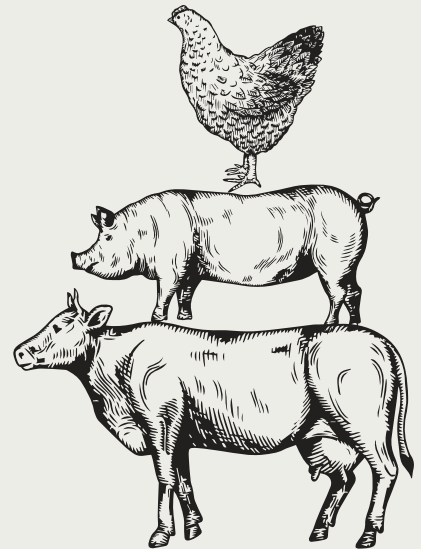
classic 7.30
w/ pulled pork 8.90

The Quesadilla 10.00

Grilled vegetable Quesadilla, corn on the cob
w/ guacamole & salsa

 **TEXAS BBQ** 

Wählt 1, 2 oder 3 Fleischsorten



ST. LOUIS CUT RIBS

Full cut – full meat
pork ribs, smoked fall-off-
the-bone-tender

BEEF BRISKET

Low and slow smoke
Texas Hill Country style
Bavarian Beef

GRILLED CHICKEN BREAST

marinated in our
own blend
of herbs and spices

PULLED PORK

North Carolina style
smoked barbecue
pork shoulder



Each served with:

cole slaw, Texas garlic toast, jalapeños, pickles & homemade BBQ sauce



Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



BURGER

The Mexican 12.80

Beef, tortilla chips, jalapeños, guacamole, pepper Jack cheese, lettuce, tomatoes, pickles, onions, burger sauce & salsa

The Gaucho 12.60

Beef, grilled gouda, smoked sausage, fried onions, lettuce, tomatoes, pickles & chimichurri burger sauce

The Big Bobby 13.90

Double beef, cheddar & pepper jack cheese, lettuce, tomatoes, pickles, onions, jalapeños & burger + whiskey sauce

The Parmigiano Truffle 12.20

Beef, truffle mayo, Parmigiano, grilled ham & tomatoes, lettuce, tomatoes, pickles & herb ranch sauce

The Classic (beef/chicken) 9.90

Beef, lettuce, tomatoes, onions, pickles & burger sauce

The Surf & Turf 14.10

Beef, marinated grilled scampi, gouda, chimichurri, lettuce, tomatoes, pickles, onions & guacamole

The Red River 11.90

Vegan red quinoa & beets patty, hemp seeds, fried onions, guacamole, lettuce, tomatoes, pickles & pink hummus sauce

The Sweet Pumpkin 11.70

Sweetpotato-pumpkin patty, spinach, grilled onions and mushrooms, lettuce, tomatoes, pickles & herb ranch sauce

The Green Oat 11.30

Spinach-falafel patty, oat flakes, gouda, fried egg, lettuce, tomatoes, pickles & herb ranch sauce

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

The Sir William 12.70

Beef, goat cheese, Williams pear, lettuce, tomatoes, pickles & honey whiskey sauce

The Dubliner 12.20

Beef, crispy bacon, cheddar cheese, lettuce, tomatoes, onions, pickles & whiskey sauce

The Plant Based 12.10

Jackfruit Patty, vegan cheese slice, lettuce, tomatoes, pickles, onions & BBQ sauce

The Breakfast 12.30

Chicken breast in a cornflakes-crust, fried egg, crispy bacon, lettuce, tomatoes, pickles, Guinness onion chutney & honey mustard

The Pulled Pork 11.20

Smoked pulled pork, southern cole slaw, lettuce, tomatoes, pickles, onions & smoked BBQ sauce

The Mountain 13.50

Beef, mountain cheese, potato Rösti, crispy bacon, fried onions, grilled mushrooms, lettuce, tomatoes, pickles & burger sauce

The Texas Roadhouse 13.40

Beef, pepper jack cheese, ham, bacon, fried egg, onion rings, lettuce, tomatoes, pickles & BBQ sauce



CHOOSE YOUR EXTRAS, SIDES & DIPS

EXTRAS

200 g beef patty	3.90
crispy bacon	1.50
grilled vegetables	2.50
double cheese	1.00
farm-fresh fried egg	1.50
gluten free bun	2.50

SIDES

french fries	2.90
potato wedges	2.90
sweet potato fries	3.50
pulled pork cheese fries	6.50
fried green beans	3.90
beer battered onion rings	5.00
jalapeño cheese fries	5.50
mac & cheese	3.50
truffle parmigiano fries	4.90
green side salad	3.50

DIPS

truffle mayo	2.20
texas guacamole	2.00
chimichurri sauce	1.50
tomato salsa	1.50
cheddar cheese sauce	1.50
Guinness onion chutney	1.50
herb ranch sauce	1.50

Our Burgers are 200 g of fresh, local beef served medium well



DESSERT

 **Carrot Pumpkin Muffin** 5.10
w/ warm apricot ragout & powdered sugar

CHOCOLATE LAVA CAKE 6.80
w/ Irish whiskey vanilla cream & walnut crumble



WHISKEY

... cause no great story started with drinking a coffee

Chivas 6.60
blended /// 18 y

Vollmundig & süß mit Schokolade, floralen Aromen & zartem Rauch

Glendronach 5.40
single malt /// 12 y

Reich & cremig mit wärmendem Sherry & Früchten

The Irishman 3.90
single malt

Tropisch fruchtig mit Trockenaprikosen, Vanilletoffee und Orangenblüten

Lagavulin 5.90
single malt /// 16 y

Trockener Torfrauch mit einer sanften, kraftvollen Süße. Noten von Meer, Salz, Holz

Suntory Toki 4.40
blended

Weich mit einem feinen süßen und würzigen Abgang.
Grüne Trauben, Thymian.

Hyde 4.80
single grain /// 6 y

Kräftig & leicht pfeffrig mit Eiche & Vanille



Happy
Days
@I'm Irish

MON ///	Helles	2.50
TUE ///	Craft Beers	1/2
WED ///	Guinness	4.00
THU ///	Popcorn Shot	1.00
FRI ///	1,5l Cider Pitcher	10.00
SAT ///	Gin Tonic	5.00
SUN ///	All Whiskey	1/2

