

Alter Simpel



- seit 1903 -

Speisen



Künstlerkneipe und Gastroinstitution, mit junger bayerisch-internationaler Küche, Klavier, Kunstaussstellungen, Spieleabenden und mehr

Als Kathi Kobus in der Walpurgisnacht 1903 mit ihren Stammgästen – an der Spitze Frank Wedekind – aus der Dichtelei in die Türkenstr. 57 umzog, fehlte ihr vor allem ein zugkräftiger Name für das neue Lokal. Es war keine schlechte Idee, sich an den Titel der seit 1886 mit großer Resonanz erscheinenden Satirezeitschrift „Simplicissimus“ anzuhängen und zum „Simpl“ zu vereinfachen. Der Simplizissimus-Zeichner Th. Th. Heine schenkte ihr zusätzlich seine zähnefletschende Dogge, die jetzt allerdings nicht mehr die Ketten der Zensur zerreißt, sondern mit scharfen Zähnen eine Flasche öffnet...

Bald schon war die ganze damalige Szene – Boheme genannt – in der neuen Künstlerkneipe heimisch, regiert von der energischen Kathi, die einen Hof von Künstlern, Denkern, Literaten, Alternativen und Arrivierten um sich scharte, wobei sich gewisse Rivalitäten nicht vermeiden ließen, die oft zu zünftigen Prügeleien ausarteten.

Es wurde heftig getrunken und bescheiden geschmaust- vor allem in den Hungerjahren während und nach dem 1. Weltkrieg. Die barfüßige Gräfin Reventlow, die Schwabing und den Rest der Welt als „Wahnmoching“ verstand, gab das Motto für die etablierten oder erst später berühmt gewordenen Stammgäste wie Erich Mühsam, Max Dauthendey, Franz Blei, Albert Weisgerber, Oskar Maria Graf, Max Halbe, Joachim Ringelnatz, Ludwig Scharf und alle Normalsterblichen, die sich im Glanz der Zelebritäten amüsierten.

Das blieb auch so in den kommenden Jahrzehnten bei den verschiedenen Simpl-WirtInnen wie beispielsweise Theo Prosel und vor allem der seit 1960 höchst aktiven Wirtin Toni Netzle, der es lange Zeit gelang, wieder einen bunten Mix aus Künstlern, Politprominenz und Schickeria in dem inzwischen zur Institution gewordenen Lokal zu versammeln.

Heute ist der „Simpl“ erfüllt von neuem Leben.

Noch immer hängen die Fotos seiner VorgängerInnen und ihren berühmten Gästen an den holzvertäfelten Wänden, doch davor amüsiert sich heute eine bunte Mischung SchwabingerInnen, jung-gebliebene, Studierende, und wer eben Lust hat in das nun Rot-Pinke Gasthaus -erinnernd an frühere Farbgebung- einzukehren.

Der Alte Simpl ist heute wieder in „Frauenhand“. Zwei Freundinnen, 3-fach Mütter und Tausendsassa-innen führen nun den Laden. Sina ist eure Wirtin, Geschäftsführerin und hat langjährige Gastroerfahrung. Eva unterstützt im Hintergrund und kümmert sich vorrangig um Kunst- und Kultur. Zusammen wollen Sie den „Simpl“ zu einem Wirtshaus machen, in dem man sich gerne trifft, Menschen kennenlernt, und vielleicht auch inspiriert und inspiriert wird.



GUT – REGIONAL – TIERWOHL BEDACHT

Unser Ziel im Alten Simpl, ist es, euch zu möglichst fairen Preisen, eine so regionale und Tierwohl-bedachte Karte wie möglich zu bieten.

Noch klappt das nicht an jeder Stelle, aber wir arbeiten daran und wollen uns immer weiter verbessern. Wir freuen uns also über eure Rückmeldung!

- Unser Fleisch und Fleischprodukte beziehen wir überwiegend von der Metzgerei Ott aus Garching, welche uns unser Fleisch von Bauern aus der Region liefert.
- Immer wieder gelingt es uns Rindfleisch von unserem Freund dem Bergbauern Seppi vom Sockhof in Oberaudorf zu bekommen, das wird dann extra so ausgewiesen.
- Unser Schweinefleisch stammt von Strohschweinen. Das bedeutet: die Schweine werden artgerecht auf Stroh gehalten und haben mindestens 40% mehr Liegefläche als gesetzlich vorgeschrieben.
- Den Wein beziehen wir von Evas Schwiegervater und kommt aus Deutschland, Österreich und Südtirol.
- Die veganen Fleischalternativen kommen vom Münchner Unternehmen Greenforce
- Brot bringt uns die Lokalbäckerei Brotzeit
- Unsere Forellen kommen vom Forellenhof Nadler in Eching
- Unser Gemüse, Eier und (größtenteils auch unsere) Milchprodukte beziehen wir über Früchte Feldbrach in Taufkirchen



SUPPEN

Herzhafte Kürbis-Ingwersuppe 🍂

mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen ^h

7,90

VORSPEISEN & BROTZEITEN

Obazda 🍂

mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brezn ^{2, a1, g}

8,20

Weißwürste (🍂V)

zwei Stück mit süßem Senf und Brezn ^{a1, k}

auch als vegane 🍂 Alternative von Greenforce (3 Stück) ^{a1, k}

8,70

Wurstsalat

bayerischer mit Essiggurken und roten Zwiebeln ^k

oder Schweizer zusätzlich mit Bergkäse ^{k, g}

11,80

12,80

Bayrisches Brotzeitbrett für zwei

mit Pfefferbeißer, Fleischpflanzerl, Bergkäse & Speck, Obazda, Radieserl, Essiggurken, Butter und
Landbrot ^{11, a1, c, g, i, k}

17,40

SALATE

Beilagensalat 🍂V

bunte Salatmischung mit Tomaten, Gurken

4,80

Gegrillter Ziegenkäse 🍂

auf bunter Salatmischung mit karamellisierten Walnüssen und Granatapfelsplittern, dazu Limettendressing ^{h3, g}

15,50

Herbstlicher Kürbissalat mit Quinoa und Feta 🍂

Kürbisspalten, bunter Salat, Quinoa, Feta, Kräuter-Senf Dressing, geröstete Kürbiskerne und
Granatapfelsplitter ^{g,h,k}

15,50

Backhendl Salat

Knackiges Backhendl mit buntem Salat oder wahlweise mit Kartoffelsalat ^{a1,c}

16,40



„SIMPL“ KLASSIKER

Schinkennudeln (V)

der alte Simpl Klassiker, oder wahlweise vegetarisch jetzt mit Greenforce Schinken ^{a1, c, g}

12,80

Curry Wurst (V)

mit unserer hausgemachten Sauce und Pommes Frites ^k, auch als vegane Alternative von Greenforce ²

12,80

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat

hausgemachter Fleischpflanzerl mit unserem Kartoffel-Gurkensalat ^{a1, c}

13,40

Simpl Burger

Fleckvieh Beef Patty mit Salat, Tomate, roten Zwiebeln hausgemachte Sauce und Pommes Frites

wahlweise zusätzlich mit Cheddar, Bacon, Jalapenos ^{11, a1, c, k}

oder statt Pommes mit Blumenkohl BBQ „Wings“ ^{a1, f, k}

15,40
je plus 1,20
plus 6,80

Schnitzel Wiener Art

vom Strohschwein in Butterschmalz ausgelassen mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites und Preiselbeeren ^{a1, c, g}

kleine Portion ^{a1, c, g}

17,40
13,90

Alm Schnitzel

Hähnchenbrustschnitzel (natur) mit Rahmsauce und Spätzle ^{a1, c, g, k}

17,40

Schweinsbraten

vom Strohschwein mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{a1, c, g, 11}

kleine Portion ^{a1, c, g, 11}

18,90
14,90

¼ Ofenfrische Ente

mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Jus vom Braten ^{a1, g}

22,80

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderhüfte mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln und Spätzle ^{a1, c, g, k}

24,80

BEILAGEN

Pommes Frites • Bratkartoffeln • Knödel/Spätzle mit Soße ^{a1, c, g} • Kartoffel-Gurkensalat ^k • Speck-Krautsalat ^{a1, c, g, 11}

je 4,80

„SIMPL“ VEGAN & VEGETARISCH

Blumenkohl BBQ „Wings“ V

mit hausgemachter BBQ Sauce ^{a1, f, k}

10,60



wahlweise mit Bratkartoffeln oder Beilagensalat ^{a1, f, k}	14,80
Hausgemachte Reiberdatschi [🌿]	12,80
mit Apfelmus ^{a1, c} oder Rote Bete-Apfelsalat ^{a1, c, k}	
Greenforce veganer Leberkäs ^{🌿 V}	12,80
abgebräunt mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^k	
Hausgemachte Allgäuer Kässpätzlen [🌿]	14,40
mit Bergkäse und Röstzwiebeln ^{a1, c, g}	18,40
zusätzlich mit Beilagensalat	
Greenforce Burger ^{🌿 V}	15,40
mit Tomatensalsa und Rucola dazu Pommes Frites ^{a1}	je plus 1,20
wahlweise zusätzlich mit Cheddar, Bacon, Jalapenos ^{11, a1, c, k}	plus 6,80
oder statt Pommes mit Blumenkohl BBQ „Wings“ ^{a1, f, k}	

SÜSSPEISEN

Ofenfrischer Apfelstrudel	8,40
serviert mit warmer Vanillesauce ^{a1, c, g}	
Winter Tiramisu	9,80
mit Orangen und Zimt ^{a1, c, g}	
Kaiserschmarrn zum Teilen aus dem Reindl	14,40
mit karamellisierten Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster ^{a1, c, g}	
Bitte rechnet mit ca. 20 Minuten Zubereitungszeit	


FÜR DIE KLEINEN

Räuberteller	0,00
zum Naschen bei den Großen	
Eiskugel	1,80
eine Kugel wahlweise Vanille, Schoko, Erdbeere ^g	
Knödel oder Spätzle	4,20
mit Soße ^{a1, c, g}	
Reiberdatschi	6,90
mit Apfelmus ^{a1, c}	
Kinder Schnitzel	9,90
mit Pommes Frites ^{a1, c, g}	



WIESNSCHMANKERL

Unsere Karte zur fünften Jahreszeit

Obazda mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brezn ^{2, a1, g}	8,20
Weißwürste zwei Stück mit süßem Senf und Brezn ^{a1, k} auch als vegane  Alternative von Greenforce ^{a1, k}	8,70
Wurstsalat bayerischer mit Essiggurken und roten Zwiebeln ^k oder Schweizer zusätzlich mit Bergkäse ^k	11,80 12,80
Bayrisches Brotzeitbrett für zwei mit Pfefferbeißer, Fleischpflanzerl, Bergkäse & Speck, Obazda, Radieserl, Essiggurken, Butter und Landbrot ^{11, a1, c, g, l, k}	17,40
½ Wiesnhendl knusprig gegrilltes Hendl wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelgurkensalat oder Pommes frites ^{a1, c}	17,80
½ Resche Schweinshaxe vom Strohschwein mit Kartoffelknödel und Krautsalat ^{a1, c, g, 11}	18,90
¼ Wiesnente frisch aus dem Ofen mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{a1, g}	22,80



Zeichenerklärung

🍃 Vegetarisch / V Vegan

1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) Allergene

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse