

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 – BIO

Unser Ziel im Alten Simpl, ist es, euch zu möglichst fairen Preisen, eine so regionale und BIO-zertifizierte 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 Rindfleisch kommt (soweit möglich) von unserem Freund dem Bergbauern Seppi vom Sockhof in Oberaudorf, um Transportkosten zu sparen springen hier unsere Eltern und Freunde ein.
- Den Wein beziehen wir von Evas Schwiegervater und kommt aus Deutschland, Österreich und Südtirol.
- Ab Juli starten wir mit einem Nose-to-tail Konzept mit Schweinen vom Biohof Gruber in Oberaudorf- bis dahin beziehen wir die Strohschweine vom Metzger.
- Die veganen Fleischalternativen kommen vom Münchner Unternehmen Greenforce
- Brot bringt uns die Lokalbäckerei Brotzeit
- Unsere Forellen kommen vom Forellenhof Nadler in Eching



SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Einlage, wahlweise mit Rindfleisch¹
oder Pfannkuchenstreifen^{a1, c, g, l}

6,90
6,90

Spargelcremesuppe

mit Einlage und Landbrot^{a1, a2, g, f}

7,20

VORSPEISEN & BROTZEITEN

Brotzeitbrettl

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

14,20

Weißwürste

Zwei Stück mit süßem Senf und Brezn^{a1, k}
auch als vegane Alternative von Greenforce^{a1, k}

7,80
7,80

Obatzda

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

8,20

Wurstsalat

bayerischer mit Essiggurken und roten Zwiebeln^k
oder Schweizer zusätzlich mit Bergkäse^{k, g}

11,80
12,80

Forellenfilet

geräuchert, vom Forellenhof Nadler mit Kren und Landbrot^{a1, a2}

14,20

Tomatenbrot

Landbrot mit Tomatensalsa, Knoblauchöl und Rucola^{a1, a2}

6,90

SALATE

Gegrillter Ziegenkäse

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

15,50

Gebratener grüner Spargel

auf bunter Salatmischung mit Tomaten und Fetakäse, dazu Limettendressing^g

16,90

Beilagensalat

bunte Salatmischung mit Tomaten, Gurken

4,80



„SIMPL“ KLASSIKER

Schweinsbraten

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

18,90
14,90

Schnitzel Wiener Art

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

16,90
13,40

Alm Schnitzel

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

17,30

Schinkennudeln (🍴)

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

12,80

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

14,40
je plus 1,20
plus 6,80

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat

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

12,80

Zwiebelrostbraten

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

24,80

Curry Wurst

mit unserer hausgemachten Sauce und Pommes Frites ^k

12,80

„SIMPL“ VEGAN & VEGETARISCH

Allgäuer Kässpätzten

mit Bergkäse und Röstzwiebeln ^{a1, c, g}
zusätzlich mit Beilagensalat

11,70
15,90

Greenforce veganer Leberkäs 🍴

abgebräunt mit Kartoffel-Gurkensalat ^k

11,70

Reiberdatschi 🍴

mit Apfelmus ^{a1, c} [9,80 Euro] oder Rote Bete-Apfelsalat ^{a1, c, k}

11,70

Blumenkohl BBQ „Wings“ 🍴

mit hausgemachter BBQ Sauce ^{a1, f, k}
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Beilagensalat ^{a1, f, k}

10,60
14,80

Greenforce Burger 🍴

mit Tomatensalsa und Rucola dazu Pommes Frites ^{a1}

14,80

Vegane Weißwürste 🍴

Zwei Stück von Greenforce mit süßem Senf und Brezn ^{a1, k}

7,80

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

je 4,20



SÜSSPEISEN

Affogato Vanilleeis mit Espresso aufgegossen ^{9, a1, c, g}	3,90
Apfelküchlein gebacken mit Vanilleeis ^{a1, c, g}	7,80
Schokoladen Soufflé mit frischen Früchten, Sahne und Vanilleeis ^{a1, c, g}	8,70
Kaiserschmarrn mit karamellisierten Mandel und Rosinen, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster ^{a1, c, g} Bitte rechnet mit ca. 20 Minuten Zubereitungszeit	12,80

FÜR DIE KLEINEN

Kinder Schnitzel mit Pommes Frites ^{a1, c, g}	8,90
Reiberdatschi mit Apfelmus ^{a1, c}	6,90
Knödel oder Spätzle mit Soße ^{a1, c, g}	4,20
Räuberteller zum Naschen bei den Großen	0,00
Eiskugel eine Kugel wahlweise Vanille, Schoko, Erdbeere ^g	1,80

Zeichenerklärung

 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 Schalenfrüchterezeugnisse [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



„SIMPL“ SPARGELZEIT MIT FRISCHEM SPARGEL AUS SCHROBENHAUSEN

Spargelcremesuppe 	7,20
mit Einlage und Landbrot ^{a1, a2, g}	
Tagliatelle 	19,80
mit weißem und grünem Spargel, Kirschtomaten, Knoblauchöl und veganer Creme ^{a1, a2, g}	
Deutscher weißer Spargel 	20,90
mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise ^{c, g}	
Deutscher weißer Spargel mit Schinkenspeck	22,90
dazu Kartoffeln und Sauce Hollandaise ^{c, g}	
Deutscher weißer Spargel mit kleinem Schnitzel Wiener Art	28,90
vom Strohschwein in Butterschmalz ausgelassen mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise ^{a1, c, g}	