

**I'M
IRISH**

BAR · BEER · BURGERS

YOUR FAVORITE
PUB IN TOWN

»I'm Irish –
kiss me.«

Denn einen Menschen
irischer Herkunft
zu küssen soll Glück
bringen.



**BE
IRISH!**

Was hat es mit dem 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.



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

ABENDPROGNOSE



17:00
Open doors



18:00
First round



19:00
Burger time



20:00
Second round



21:00
Daily Special



22:00
Shots?
Great idea!



23:00
Goodnight
cocktail



24:00
Sleep tight

Tägliche Angebote:
Live-Sport &
Pubstimmung

Follow us on [@imirish_rosenheim](https://www.instagram.com/imirish_rosenheim)

**Your lucky
number
08031 4089883**



SALAD

🌿 Lovely Goat 12.50

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

Crunchy Chicken 12.90

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

🌿 Vegan Bowl 12.60

mango salsa, guacamole, chickpeas, beetroot w/ mixed seasonal salads, tomatoes, bell peppers, carrots, cucumber & raspberry-tomato dressing

Grilled Scampi 13.40

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 8.80
- 20 pieces 14.30

Jalapeño cheese fries

- w/ french fries 8.20
- w/ sweet potato fries 9.50

Fish & Chips 11.80

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

Club Sandwich 11.30

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

John's loaded Nachos

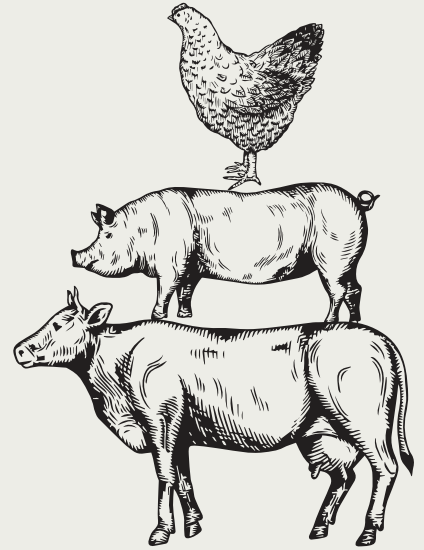
- Tortilla chips, cheddar cheese, guacamole & salsa w/ onions 7.90
- w/ pulled pork & BBQ sauce 9.40

🌿 Irish Tacos 10.30

Hard Shell Tacos, Falafel Balls, Hemp Seeds, ranch Sauce w/ tomato Salsa dip

🔥 CLASSIC BBQ 🔥

Choose one, two, three or four different kinds of meat



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 13.50

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

The Gaucho 12.90

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

The Big Bobby 16.50

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

The Parmigiano Truffle 12.40

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 14.50

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

The Red River 12.20

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

The Sweet Pumpkin 11.90

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

The Green Oat 11.70

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 Sicilian 11.50

Beef, fig mustard, mozzarella di bufala, balsamic vinegar, tomatoes, onions

The Dubliner 12.80

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

The Plant Based 12.20

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

The Breakfast 12.50

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

The Pulled Pork 11.80

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

The Mountain 14.20

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

The Texas Roadhouse ... 13.90

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	1.60
double cheese	1.50
farm-fresh fried egg	1.80

SIDES

french fries	3.20
potato wedges	3.20
sweet potato fries	3.90
pulled pork cheese fries	6.80
fried green beans	4.30
beer battered onion rings	5.50
jalapeño cheese fries	5.90
mac & cheese	4.10
truffle parmigiano fries	5.20
small side salad	3.80

DIPS

truffle mayo	2.40
texas guacamole	2.20
chimichurri sauce	1.70
tomato salsa	1.50
cheddar cheese sauce	1.70
Guinness onion chutney	1.50
herb ranch sauce	1.50
roasted garlic hot sauce	1.50

Metzgerei Hilger

*We hand form each patty with care.
We carefully plan our production each day
to make sure that we do not prepare
too much food that we would have to waste.*



DESSERT

 **Carrot Pumpkin Muffin** 5.10
w/ warm apricot sauce & 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





**THANKS
FOR YOUR
VISIT.
HAVE
A GOOD
ONE.**

