



GOOD FOOD GOOD TIMES GOOD SPORTS

BURGER *Bar*

WINGS *and* SLIDERS

Starting LINEUP KNIFE *and* FORK

GOOD FOOD GOOD TIMES GOOD SPORTS

MAKE SURE
TO HAVE A

Beer

VOM FASS	0,3l	0,5l
Spaten Hell	3,00	4,50
Franziskaner Weißbier	3,20	4,60
Franziskaner Weißbier Dunkel	3,20	4,60
Franziskaner Kellerbier	3,20	4,60
Löwenbräu Hell	3,00	4,50
Löwenbräu Urtyp	3,00	4,50
Löwenbräu Dunkel	3,00	4,50
Saisonbier (je nach Saison)	3,20	4,60
Radler	3,00	4,50
Russn	3,00	4,50
Cola Weizen	3,00	4,50

PITCHER VOM FASS	1,5l
Spaten, Franziskaner, Löwenbräu	13,50
Saisonbier	13,50

IN DER FLASCHE	0,5l
Franziskaner Weißbier leicht	4,60
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	4,60
Augustiner Hell	4,50
Tegernseer Hell	4,50

IN DER FLASCHE	0,33l
Corona	4,50
Miller	4,50
Heineken	4,50
Beck's	4,00
Beck's Lemon	4,00
Beck's alkoholfrei	4,00

REGIONALES CRAFT BIER:	
Tölzer Mühlfeldbräu Hell	4,00
Tölzer Mühlfeldbräu Weißbier	4,00
Tölzer Mühlfeldbräu Spezial	4,00

Säfte & Schorlen

Frisch gepresster Orangensaft	0,5l	7,50
Fruchtsäfte & Fruchtsaftchorlen	0,2l	3,50
(Orange, Apfel, Grapefruit, Kirsche, Maracuja, Cranberry, Mango, Banane, schwarze Johannisbeere, Ananas)	0,5l	5,00

Champions COCKTAILS

Hole in One ^{1,2}	8,00	Aperol Spritz	10,00
Absolut Vodka, Blue Curacao, Grenadine Sirup, 7up		Aperol Bitter, Prosecco, Sodawasser	
Birdie ¹¹	8,50	Kick-Off	11,00
Absolut Vodka, Kahlua, Espresso		Plymouth Original Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Ananassaft, Maracujasaft, frischer Apfel	
Pitcher's Special ¹	9,00	First Base ⁴	12,00
Absolut Vodka, Ginger Bier, Minze, Ingwer, Apfel		Maker's Mark, frischer Zitronensaft, Triple Sec, Tonic Water	
Touchdown ¹	9,00	Homerun	12,00
Rum, frischer Zitronensaft, Apricot Brandy, Mangosirup, Mangosaft, frische Orange		Olmeca Tequila, Absolut Vodka, Tabasco, Tomatensaft, frischer Sellerie	
Marqués	10,00	Hugo	12,50
Maker's Mark, Mangosirup, Ananassaft, Johannisbeersaft, frischer Limettensaft		Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze	

MOCKTAILS:	
Champions Punch ^{1,2}	7,50
Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, frischer Limettensaft, Grenadine Sirup	
Fresh Lounge ^{9,3,4}	7,50
Tonic Water, frische Limette, brauner Zucker, Minze	
Oolong Peach	7,50
Oolong Peach Früchte Tee, Wassermelonen-Sirup, Apfelsaft, Sodawasser	

Alle Cocktails werden von Hand zubereitet. Wir verwenden ausschließlich frisch gepressten Zitronen- und Limettensaft.

Wines

WEISS	
„Steirischer Panther“ Qualitätswein Trocken	0,1l 4,50 0,2l 9,00 0,75l 30,00
„Abidoru“ Vermentino de Sardegna DOC	0,1l 4,50 0,2l 8,50 0,75l 28,00
Rosé QBA Trocken, Weingut Groh	0,1l 4,50 0,2l 8,50 0,75l 28,00

ROT	
Spätburgunder QBA Trocken	0,1l 5,50 0,2l 10,50 0,75l 35,00
Tre Saggi Montepulciano	0,1l 5,50 0,2l 10,50 0,75l 35,00
Castiglioni Chianti DOCG	0,1l 6,00 0,2l 11,50 0,75l 36,00

SEKT PROSECCO	
Geldermann Brut Carte Blanche	0,1l 6,00 0,75l 38,00
Geldermann Rosé	0,1l 7,00 0,75l 45,00
Prosecco Superiore Millesimato Spumante DOCG	0,1l 6,50 0,75l 42,00

MIX IT HOW YOU LIKE IT... Spirits

4 CL SPIRIT + 0.2 L SOFT = LONGDRINK

VODKA	4 cl
Wyborowa Wodka	4,00
Absolut Vodka	4,00
Moskovskaya	4,00
Ketel One	7,00
Absolut 100	10,00
Grey Goose	12,00
Absolut ELYX	14,00
Made in Bayern: The Lions Vodka	7,00

TEQUILA	4 cl
Olmeca Blanco Classico	6,00
Olmeca Reposado	6,00
Patron Silver	16,00

GIN	4 cl
Beefeater London Dry	4,50
Bombay Sapphire	6,00
Tanqueray	5,50
Plymouth Original	7,00
Tanqueray TEN	10,00
Beefeater 24	10,00
Gin Mare	11,00
Hendrick's	12,00
The Botanist Islay Dry	12,00

RUM ¹	4 cl
Havana Club Anejo Especial	6,00
Ron Barceló Gran Anejo	7,00
Havana Club 3J	8,00
Havana Club 7J	9,00
Pyrat X.O. Reserve	12,00

COGNAC BRANDY	4 cl
Martell V.S.	9,00
Martell V.S.O.P.	12,00
Martell X.O.	40,00
Carlos I	8,00

OBSTBRAND	4 cl
Grappa Nonino Chardonnay	6,00
Lantenhammer Williams	12,00
Lantenhammer Schlehengeist	13,00
Lantenhammer Mirabelle	12,00

MIX IT WITH...

MIXER 0,2l 3,50	PURE 0,2l 3,50	0,5l 4,50
Pepsi Pepsi light ^{1,2,3} 7up ² Mirinda ^{1,2} Schweppes Tonic ⁴ Ginger Ale ^{1,2} Bitter Lemon ^{2,4} Ice Tea Lemon, Ice Tea Peach ^{1,2,3} Säfte deiner Wahl		

MIXER SPECIAL TONIC WATER	0,2l 4,50
Goldberg Tonic, Thomas Henry, Fever Tree ⁴	
Red Bull Red Bull sugar free ^{1,8}	0,25l 5,00

SHOTS:	
Averna	4 cl 4,00
Ramazzotti	4 cl 5,00
Jägermeister	4 cl 5,00
Fernet Branca	4 cl 5,00
Fernet Menta	4 cl 5,00
Baileys ¹¹	4 cl 5,00
Sambuca	4 cl 5,00
Southern Comfort	4 cl 5,00
Campari ¹	4 cl 4,00
Malibu	4 cl 3,00
Sweetie ¹¹	6,00
Apricot Brandy, Baileys	
Russian ^{1,2}	6,00
Absolut Vodka, Blue Curacao, Grenadine Sirup	

¹ Farbstoffe ² Antioxidationsmittel ³ Geschmacksverstärker ⁴ Geschwefelt ⁵ Geschwärtzt ⁶ Gewachst ⁷ mit Phosphat ⁸ mit Süßungsmitteln ⁹ mit Konservierungsstoffen ¹⁰ Chinin ¹¹ Koffein

Starting LINEUP

HUMMUS	8,00
Gegrilltes Fladenbrot, Olivenöl, Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln	
FULLY LOADED CHEESE FRIES ^{1,3,7,9}	8,00
Knusprige Fries mit Käse überbacken, Speck, Frühlingszwiebeln, Tomaten dazu Sauerrahm-Dip	
HOT CHILI CHEESE FRIES ^{1,2}	10,50
Knusprige Fries mit scharfem Chili, Jalapenos und Käse überbacken dazu Sauerrahm-Dip	
CHIMICHANGAS CARNITAS ^{1,2,7}	11,50
Tortilla gefüllt mit gezupftem Schweinefleisch, Avocado, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Käse, Salsa und einem kleinen Salat	
CLASSIC CHICKEN QUESADILLA ¹	11,50
Hähnchenbrust, eingekochte Bohnen, Paprika, rote Zwiebeln, junger Lauch, Käse, Salsa	
CHILI CON CARNE ¹	9,50
Hausgemachtes scharfes Chili gratiniert mit Käse dazu Tortilla Chips	
CHAMPIONS TAGESSUPPE MIT BROT	7,00
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Suppe des Tages.	

KNIFE and FORK

IRISCHES ROASTBEEF JOHN STONE DRY-AGED ⁴ 280 G	38,00
mit Spiegelei, Röstzwiebeln und Kartoffelecken	

Champions SAMPLER TOWER

für 2-3 Personen

Zwei halbierte Black Angus Classic Burger, 18 Hähnchenschenkel, gebackene Zwiebelringe, Kartoffelecken, Tomaten, Frühlingszwiebeln, 3 verschieden Dips ^{1,3,7,9}

45,00

NACHOS

Classic Cheese Nachos ^{1,2,4,7} mit Cheddar gratiniert, Jalapenos, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Salsa

9,50

Champions ^{1,2,4,7} „Table Nacho Tower“ Riesenplatte Nachos gratiniert mit Käse (für bis zu 4 Personen) mit Smokey Joe's Pulled Pork, hausgemachtem scharfem Chili, Jalapenos, Tomaten, Frühlingszwiebeln, dazu Salsa, Guacamole, Sauerrahm

40,00

EAT YOUR Greens

TOMATEN-RUCOLA-ZIEGENKÄSESALAT ⁴	8,50
Rote Zwiebeln, Oliven öl, Balsamico Glace	
DER LEICHTE MATROSE ^{1,2}	20,00
Gegrillter Wildlachs, junger Salat, Avocado, Tomaten, rote Zwiebeln, Sesam	
CAESAR SALAT ^{1,9}	9,50
Romana Salat, Knoblauch-Croutons, Caesar Dressing und Parmesan	
+ gebratene Hähnchenbrust 160g	+6,50
+ gebratene Garnele (Preis pro Stück)	+2,00
STEAK SALAT ⁴	16,50
Rinderfilet-Medaillons, Rucola, Apfel, Balsamico-Zwiebel-Marmelade, Parmesan	

WINGS and SLIDERS

FIRE WINGS (9 Wings) ^{3,9}	FIRE WINGS (1 kg) ^{3,9}
Hähnchenschenkel knusprig frittiert, Blauschimmelkäse-Dip	1 kg Hähnchenschenkel knusprig frittiert, dazu Blauschimmelkäse-Dip
9,90	22,50
SWEET CHILI WINGS (9 Wings) ^{1,2,4}	SLIDER BAR SELECTION ^{1,3,4,7,9}
Hähnchenschenkel glasiert mit Sweet Chili Sauce	Mini Cheese Burger, Black & White und Smokey Joe's
9,90	14,50

HANDHELDS

“SMOKEY JOE'S” BBQ PULLED PORK SANDWICH ^{1,2,3}	9,00
Sandwich mit Rippchen Fleisch “Southern Style” mit amerikanischem Krautsalat, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, BBQ Sauce	
DER MATROSE ⁷	19,00
Sandwich mit Rucola, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln dazu wahlweise; gebratener Wildlachs glasiert Teriyaki ¹ Gebratener Wildlachs mit Honig und Senf Sauce	
“CHAMPIONS” CHEESE STEAK SANDWICH ^{2,9}	16,50
Rindfilet-Medaillons, gebratene Zwiebeln, Emmentaler Käse, Champignons, Rucola	
SWISS CHEESE CHICKEN SANDWICH ^{2,7}	11,50
Sandwich mit gegrilltem Hähnchenfleisch, Avocado, Paprika, überbacken mit Emmentaler Käse	
CHICKEN BLT WRAP ^{3,8,9}	11,00
Gegrillte Hähnchenbrust, Tomaten, Salat, rote Zwiebeln, Speck	
VEGGI SANDWICH ⁴	12,50
Geröstete Rote Beete, Ziegenkäse, Nüsse, Balsamico-Zwiebel-Marmelade, Rucola	

Something SWEET

NEW YORK CHEESE CAKE	6,50
HAUSGEMACHTER KEY LIME PIE ⁹	7,00
Limetten Kuchen	
OUR TROPHY BROWNIE SUNDAE ⁹	7,00
Brownie mit viel Schokolade, dazu zwei Kugeln Vanille Eiscreme, Schlagsahne und Schokoladensauce	
BEN & JERRY'S ICE CREAM Bitte fragen Sie nach Ihrer Lieblingsorte.	5,00

1 Farbstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 Geschwefelt 5 Geschwärtzt
6 Gewachst 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel 9 mit Konservierungsstoffen

* Zubereitet zum Verzehr. Der Verzehr von rohem oder nicht durchgebratenem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Krustentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelinfektion erhöhen. Falls Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, informieren Sie bitte Ihre Bedienung, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.

Alle Preise sind in Euro und enthalten 19% Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.

Januar 2017

BURGER Bar

Alle Burger wahlweise mit 100% Black Angus Beef oder mit mariniertes Hähnchenbrust. Für Kohlenhydratbewusste bieten wir unsere Burger auch ohne Brötchen an.

EXTRA BEILAGE:

Spiegelei 1,50 Speck^{3,9} 1,00 Cheddar Käse 1,00 Doppelt Fleisch 6,00

CLASSIC BACON CHEESE ^{3,9}	9,90
Black Angus Burger, knuspriger Speck, Käse, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Essiggurke	
TEXAS RANGER ^{1,3,7,9}	13,00
Black Angus Burger, knuspriger Speck, Spiegelei, Käse, Zwiebelringe, BBQ Sauce	
BLACK AND WHITE ⁴	12,50
Black Angus Burger, Ziegenkäse, Balsamico-Zwiebel-Marmelade, Tomaten, Rucola	
NACHO MACHO CHILI CHEESE BURGER ^{1,3,4,7}	13,00
Black Angus Burger, hausgemachtes scharfes Chili, Nachos, Käsesauce, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Jalapenos	
“SOUTHERN STYLE” PULLED PORK BURGER ^{1,2,3}	13,00
Black Angus Burger, mit BBQ Sauce mariniertes Rippchen Fleisch, Krautsalat, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Tomaten	
DER BROOKLYN ^{2,9}	13,00
Black Angus Burger mit gegrillter Pastrami, Sauerkraut, Emmentaler Käse, Southern Island Dressing	
DER SURF & TURF ^{2,4}	16,50
Black Angus Burger, Black Tiger Garnelen, Tomaten, Rucola, rote Zwiebeln, Limetten-Peffer-Aioli	
DER CHAMPIONS PATE ^{1,3,9}	25,00
Ringe ihn nieder und der Absacker geht auf uns! 2 Black Angus Burger, hausgemachtes Chili, Käse-Sauce, knuspriger Speck, BBQ Sauce, frittierte Zwiebelringe	
MAMA MIA ^{1,9}	13,00
Gegrillte Hähnchenbrust mit scharfer Salami, Paprika Sugo, Römervalat Herzen, Parmesan, rote Zwiebeln	
DER CASANOVA ⁴	12,00
Gegrillte Hähnchenbrust, Tomaten, Rucola, Mozzarella, Zwiebel-Marmelade	
VEGETARISCH	
DER PERSER	12,00
Falafel, Tomate, rote Zwiebeln, Hummus, gemischter Salat, Blatt Petersilie, Joghurt	

BEILAGEN

alle Beilagen inklusive einer Sauce serviert

POMMES FRITES	3,00
KARTOFFELECKEN	3,00
SÜSSKARTOFFEL FRIES	4,00
ZWIEBELRINGE IM BIERTIEG GEBACKEN ⁷	4,00
GEMISCHTER BLATTSALAT MIT TOMATEN UND ROTEN ZWIEBELN	4,50

SAUCEN AUSWAHL

Extra Sauce & Chutney 0,50

BBQ Mayonnaise ^{3,9}
Hausgemachte Burger Sauce ^{1,2,8,9}
Sauerrahm
Honig Senf
Salsa
Guacamole ²
Blue Cheese ^{1,2}
Hot Sauce ²