

Alter Simpel



- seit 1903 -

Speisen



Künstlerkneipe und Gastroinstitution, mit junger bayerisch-internationaler Küche, Klavier, Kunstausstellungen, 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-Wirten 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, junggebliebene, Studierende, und wer eben Lust hat in das nun Rot-Pinke- erinnernd an frühere Farbgebung- Gasthaus einzukehren.

Gute Gespräche, regionale Produkte, wechselnde Kunstausstellungen, eine besondere Atmosphäre, Montags Bingo/Wirthshausquiz und Mittwochs Schafkopf- und Spieleabend und vieles mehr erwarten BesucherInnen im Alten Simpl. Inmitten des Univiertels gelegen ist diese Institution schon seit Jahrzehnten eine beliebte Anlaufstelle für echte MünchnerInnen und für BesucherInnen aus aller Welt.

Die bayerisch-internationale Küche ist wegen einer Vielzahl wohlschmeckender Gerichte, und natürlich auf Grund des einzigartigen Bieres bekannt. Wer eine Gaststätte in München besucht, der erwartet eine ausgewogene Auswahl traditioneller Gerichte und das besondere Etwas.

Die antiken Tische, die Vertäfelungen aus dunklem Holz, die Lampen, welche warmes Licht in besonderem Muster auf die Tische wirft, machen das urig-gemütliche, aber dabei ebenso moderne Ambiente aus.

All das wartet einen in der Gaststätte Alter Simpl. Hier kann man bis in die frühen Morgenstunden Essen bestellen und gemütlich den Abend ausklingen lassen.



Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage, wahlweise mit Rindfleisch ⁱ [6,90 Euro] oder Pfannkuchenstreifen ^{a1, g, i} [6,90 Euro]

Bärlauchcremesuppe ^{vegan}

mit Landbrotroutons [6,90 Euro]

Vorspeisen & Brotzeiten

Brotzeitbrettl

mit Rinderknacker, Fleischplanzerl, Kren, Essiggurken, Käse & Speck, Butter und Landbrot [14,20 Euro]

Weißwürste

ein Paar mit süßem Senf und Brezn [7,80 Euro]; vegane ^{vegan} Alternative mit Landbrot [7,80 Euro]

Obatzda

mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brezn [8,20 Euro]

Wurstsalat

Bayerischer mit Essiggurken und roten Zwiebeln [11,80 Euro] oder Schweizer zusätzlich mit Bergkäse [12,80 Euro]

Forellenfilet

geräuchert, vom Forellenhof Nadler mit Kren und Landbrot [14,20 Euro]

Tomatenbrot

Landbrot mit Knoblauchöl, Tomatensalsa und Rucola [6,90 Euro]

Salate

Fetakäse

auf bunter Salatmischung mit Walnuss, Karamell und Granatapfelsplittern, dazu Limettendressing [15,50 Euro]

Gebratener grüner Spargel

auf bunter Salatmischung mit Tomaten und Fetakäse, dazu Limettendressing [16,90 Euro]

Beilagensalat

bunte Salatmischung mit Tomaten, Gurken [4,80 Euro]



„Simpl“ Klassiker

Schweinsbraten

vom Strohschwein mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat [18,90 Euro],
kleine Portion [14,90 Euro]

Schnitzel Wiener Art

vom Strohschwein mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites und Preiselbeeren [16,90 Euro]

Alm Schnitzel

Hähnchenbrustschnitzel (natur) mit Rahmsoße und Spätzle [17,30 Euro]

Simpl Burger

Fleckvieh Beef Patty mit Salat, Tomate, roten Zwiebeln und Pommes Frites [14,40 Euro]
wahlweise mit zusätzlich Cheddar, Bacon, Jalapenos [jeweils plus 1,20 Euro]

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderhüfte mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und Spätzle [24,80 Euro]

Curry Wurst

vom Bio-Metzger mit Pommes Frites [12,80 Euro]

„Simpl“ vegan & vegetarisch

Allgäuer Kässpätzlen

mit Bergkäse und Röstzwiebeln [11,70 Euro] zusätzlich mit Beilagensalat [15,90 Euro]

Veganer Leberkäs 🍴

abgebräunt mit Kartoffel-Gurkensalat [11,70 Euro]

Reiberdatschi 🍴

mit Apfelmark [9,80 Euro] oder Beilagensalat [11,70 Euro]

Beyond Meat Burger 🍴

mit Beyond Meat Patty, Tomatensalsa und Rucola dazu Pommes Frites [14,80 Euro]

Beilagen

Pommes Frites • Bratkartoffeln • Knödel/Spätzle mit Soße • Kartoffel-Gurkensalat
jeweils [4,20 Euro]



Süßspeisen

Apfelküchlein

gebacken mit Vanilleeis [7,80 Euro]

Schokoladen Souffle

mit frischen Früchten, Sahne und Vanilleeis [8,70 Euro]

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Zwetschgenröster [10,80 Euro]

Wird frisch gemacht, bitte rechnet mit ca 20 Minuten Zubereitungszeit

Für die Kleinen

Kinder Schnitzel

mit Pommes Frites [8,90 Euro]

Reiberdatschi

mit Apfelmark [6,90 Euro]

Knödel oder Spätzle

mit Soße [4,20 Euro]

Räuberteller

zum Naschen bei den Großen [0 Euro]

Eiskugel

eine Kugel wahlweise Vanille, Schoko, Erdbeere [1,80 Euro]

Zeichenerklärung

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 Schalenfruchterzeugnisse [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