

Jahreszeiten Bar

TRADITION VERPFLICHTET DER STAR IM GLAS

Die Barkarte dieser American Bar ist eine Fusion aus Tradition und Innovation. Zur Herstellung der Drinks werden ausschließlich ausgewählte und hochwertigste Zutaten verwendet.

Inspiriert durch Hotspots auf der ganzen Welt kreiert das Barteam um Bar Manager Aleksandar Vujin Drinks mit einer perfekten Balance aus süß, sauer und bitter, resultierend aus einer individuellen Geschichte, passend zum jeweiligen Cocktail.

Cheers!

TRADITION OBLIGES THE STAR IN A GLASS

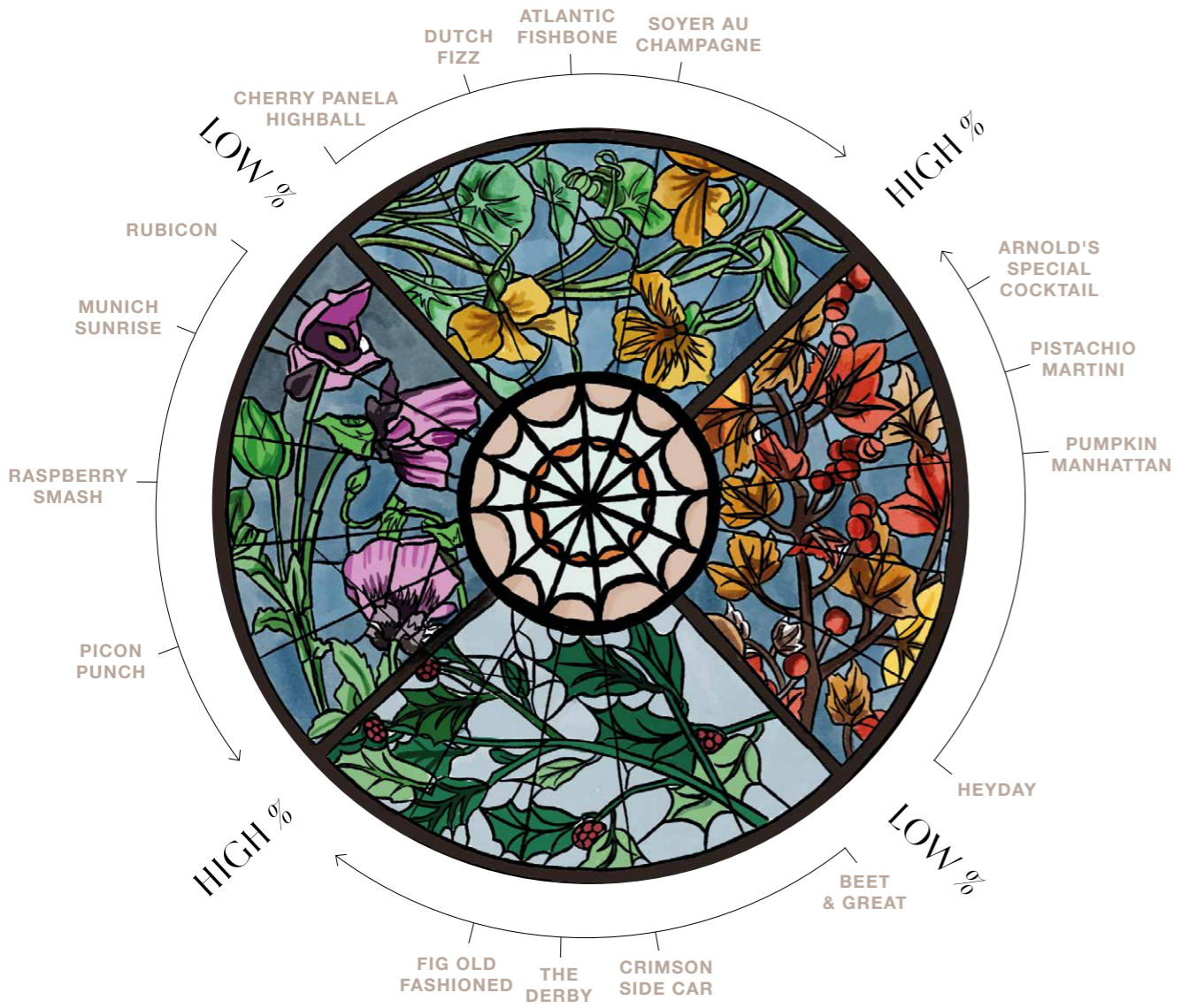
The bar menu of this American bar is a fusion of tradition and innovation. Only selected and highest quality ingredients are used to make the drinks.

Inspired by hotspots around the world, the bar team together with Bar Manager Aleksandar Vujin creates drinks with a perfect balance of sweet, sour and bitter, resulting from an individual story to match each cocktail.

Cheers!



Find your favourite Cocktail



17 COCKTAILS – 17 GESCHMACKSRICHTUNGEN
 Mit Hilfe unseres eigens kreierten Wheel of Taste navigieren Sie sich zu Ihrem Lieblingsdrink. Ob wenig oder mehr Alkoholgehalt – passend zur Jahreszeit entdecken Sie so Ihren Favoriten.

17 COCKTAILS – 17 TASTES
 With the help of our specially created Wheel of Taste, you can navigate your way to your favourite drink. Whether it's low or high in alcohol content, you will discover your favourite cocktail to match the season.

SPRING Munich Springrise Raspberry Smash Picon Punch	SUMMER Dutch Fizz Atlantic Fishbone Punch Soyer au Champagne	AUTUMN Pumpkin Manhattan Pistachio Martini Arnold's Special Cocktail	WINTER Crimson Side Car The Derby Fig Old Fashioned
ALCOHOL-FREE: Rubicon	ALCOHOL-FREE: Cherry Panela Highball	ALCOHOL-FREE: Heyday	ALCOHOL-FREE: Beet & Greet

Signature Drink Jahreszeiten Martini

JAHRESZEITEN MARTINI

Unser Signature Martini ist ein Ausdruck zeitloser Eleganz, kunstvoll abgestimmt auf Frühling, Sommer, Herbst und Winter.

Der Jahreszeiten Martini vereint die harmonische Balance aus unserem Jahreszeiten Gin und Vodka mit hauseigenen weißen Vermouth-Blends. Diese werden nach der jeweiligen Jahreszeit mit handverlesenen Kräutern und Gewürzen aromatisiert. Ob zart blumig und erfrischend im Frühling oder tief würzig und wärmend im Herbst – jede Variante verkörpert die Essenz der Natur zu ihrer schönsten Zeit.

Ein einzigartiges Martini Erlebnis, direkt an Ihrem Tisch zubereitet.

JAHRESZEITEN MARTINI

Our Signature Martini is an expression of timeless elegance, skilfully coordinated with the seasons. The Jahreszeiten Martini combines the harmonious balance of our Jahreszeiten Gin and Vodka with our own white Vermouth blends. These are flavoured with hand-picked herbs and spices according to the season. Whether delicately floral and refreshing in spring or deeply spicy and warming in autumn – each version embodies the essence of nature at its most beautiful time.

A unique drinks experience, prepared directly at your table.



SIGNATURE
COCKTAIL



RUBICON 0,0%

INGREDIENTS
Tomato
Lobster
Rhubarb
White Tea

TASTING NOTES
Fresh and Tangy
Delicate Sweetness
Subtle Briny Depth

EUR 14



MUNICH SPRINGRISE

INGREDIENTS
Noilly Prat Dry
Pear
Elderflower
Green Apple Foam

TASTING NOTES
Crisp and Refreshing
Floral Sweetness
Fruity Finish

EUR 16



RASPBERRY SMASH

INGREDIENTS
1800 Tequila Añejo Cristalino
Raspberry
Honey Water
Citrus

TASTING NOTES
Fruity and Vibrant
Crisp Acidity
Herbal Spice

EUR 17



PICON PUNCH

INGREDIENTS
Jacobi 1880 Brandy
Picon
Grenadine
Soda

TASTING NOTES
Bitter-Sweet Complexity
Citrus Brightness
Smooth Finish

EUR 16





CHERRY PANELA HIGHBALL 0,0%

INGREDIENTS
Panela
Cherry Wood
Citrus
Soda

TASTING NOTES
Rich and Caramelised
Smoky and Fruity
Bright and Refreshing

EUR 15



DUTCH FIZZ

INGREDIENTS
Bobby's Jenever
Mancino Ambrato
Tropical Green
Carbonated Tea

TASTING NOTES
Botanical Complexity
Floral and Citrus
Exotic Freshness

EUR 16



ATLANTIC FISHBONE PUNCH

INGREDIENTS
Brugal Extra Viejo Rum
White Chocolate
Lavender
Cardamom

TASTING NOTES
Creamy Sweetness
Floral and Spicy
Zesty Freshness

EUR 16



SOYER AU CHAMPAGNE

INGREDIENTS
Jacobi 1880 Brandy
Anna Famosa
Maraschino
Pineapple
Vanilla
Champagne

TASTING NOTES
Elegant and Effervescent
Crisp and Citrus
Refined Finish

EUR 17



HEYDAY 0,0%

INGREDIENTS

Quince
Butter
Citrus
Milk Punch

TASTING NOTES

Velvety Texture
Bright Fruitiness
Warm, Comforting Finish

EUR 15



PUMPKIN MANHATTAN

INGREDIENTS

Whistle Pig Rye
Cocchi Americano
Pumpkin Oil
Clementine

TASTING NOTES

Spicy Warmth
Fruity Freshness
Smooth Finish

EUR 17



PISTACHIO MARTINI

INGREDIENTS

Sipsmith Gin
Pistachio
Tio Pepe Sherry

TASTING NOTES

Nutty Elegance
Dry Complexity
Silky Finish

EUR 17



ARNOLD'S SPECIAL COCKTAIL

INGREDIENTS

Monkey Shoulder
Blended Whisky
Dubonnet
Orange Bitters

TASTING NOTES

Rich and Complex
Balanced Sweetness
Zesty Freshness

EUR 16





BEET & GREET 0,0%

INGREDIENTS
Beetroot
Aronia
Ginger
Basil

TASTING NOTES
Earthy Sweetness
Tart & Tangy
Spicy & Herbal Finish

EUR 15



CRIMSON SIDE CAR

INGREDIENTS
Martell Cordon Bleu
Sour Cherry
Lemon Skin
Abshte

TASTING NOTES
Rich and Velvety
Bright and Tart
Mystical Finish

EUR 17



FIG OLD FASHIONED

INGREDIENTS
Macallan Sherry Oak 12y
Fig Orgeat
White Miso
Bitters

TASTING NOTES
Rich and Fruity
Complex Sweetness
Smooth Finish

EUR 18



THE DERBY

INGREDIENTS
Michter's Bourbon
Martini Rubino
Dry Orange Couracao
Citrus

TASTING NOTES
Rich and Smooth
Herbal and Balanced
Fresh Finish

EUR 17



Jahreszeiten Art

DIE KÜNSTLER

Uta Reinhardt, 1966 in Bielefeld geboren, studierte Malerei an der Akademie Braunschweig bei Hermann Albert. Nach langjährigen Stationen in Berlin und München, lebt und arbeitet sie nun im Bayerischen Alpenvorland.

Michele Melillo, 1977 in Fürstfeldbruck bei München geboren, studierte an der Akademie der Bildenden Künste in München und wurde dort zum Assistenten von Axel Kasseböhmer berufen. Seit 2014 lebt und arbeitet er als freischaffender Maler und Zeichner in München.

Max Lacher (1905–1988) wurde in München geboren und ging 1926 nach Semestern an der Kunstgewerbeschule und an der Kunstakademie bei Julius Diez, für ein Jahr nach Paris. Er arbeitete als Portraitist in Hannover und Berlin. 1931 erhielt er den Albrecht Dürer Preis. Im Münchner Künstlerleben sehr aktiv, war er Vorstandsmitglied in der Münchner Sezession und kuratierte unzählige Ausstellungen. Im Haus der Kunst war er wiederholt deren Präsident. 1985 wurde Max Lacher mit der Medaille „München leuchtet“ in Gold geehrt.

THE ARTISTS

Uta Reinhardt, born in Bielefeld in 1966, studied painting at the Braunschweig Academy with Hermann Albert. After many years in Berlin and Munich, she now lives and works in the foothills of the Bavarian Alps.

Michele Melillo, born in 1977 in Fürstfeldbruck near Munich, studied at the Academy of Fine Arts in Munich and was appointed assistant to Axel Kasseböhmer there. Since 2014 he has lived and worked as a freelance painter and draughtsman in Munich.

Max Lacher (1905–1988) was born in Munich and went to Paris for a year in 1926 after semesters at the Kunstgewerbeschule and the Kunstakademie with Julius Diez. He worked as a portraitist in Hanover and Berlin and in 1931 he was awarded the Albrecht Dürer Prize. Very active in Munich's artistic life, he was a board member of the Munich Secession and curated countless exhibitions at the Haus der Kunst, of which he was repeatedly president. In 1985, he was honoured with the medal "München leuchtet" in gold.