

# FINNEGAN'S

IRISH PUB & RESTAURANT

SINCE 1986



## Menue

@ finnegans-public-house.de

f facebook.com/finnegansberlin

@finnegans.irish.pub.berlin

## Import Beer

– vom Fass –

	0,3l	0,5l
Guinness Stout	4,00	5,20
Guinness Black & Tan (Guinness & Ale)	4,00	5,20
Guinness Poor Man's (Guinness & Cider)	4,00	5,20
Guinness Black (Guinness & Blackcurrant)	4,00	5,20
Guinness Midnight (Guinness & Portwine)		6,10
Murphy's Red	4,00	5,20
O'Hara's Pale Ale	4,20	5,80
Newcastle Brown Ale	4,00	5,20
Cider	4,00	5,20
Snake Bite (Cider & Pils)	4,00	5,20

### – aus der Flasche –

Bulmers Original Cider (Apfel)	5,50
Bulmers Pear Cider (Birne)	5,50
Bulmers Berries & Lime Cider (Beeren)	5,50



# German Beer

– vom Fass–

	0,3l	0,4l
König Pilsener	3,00	4,00
Jever	3,00	4,00
Paulaner Hefeweizen		0,5l
	3,00	4,30

– mixed Beer –

	0,3l	0,4l
Alster (Limo, Fanta, Fassbrause)	3,00	3,80
Diesel (Coca-Cola)	3,00	3,80
Bananen-Weizen		0,5l
		4,90

– aus der Flasche –

	0,33l	0,5l
Heineken	3,00	
Flensburger	3,00	
Paulaner Kristallweizen		4,00
Schneider Hefeweizen (dunkel)		4,00

– Alkoholfrei –

	0,33l	0,5l
Jever Fun	3,00	
Paulaner Hefeweizen		4,00
Weihenstephan hell		4,00



# Beertasting

Pick from any of our Importbeers

Guinness Stout

Murphy's irish Red

O'Hara's pale Ale

New Castle brown Ale

Strongbow Cider

3x 0,15l 6,00

5x 0,15l 10,00



## Whiskies 2cl

Irish 

Paddy	3,20
Powers	3,20
Kilbeggan	3,20
Jameson <sup>2</sup>	3,20
Tullamore Dew <sup>2</sup>	4,40
Bushmills Original <sup>2</sup>	3,20
Bushmills Black Bush <sup>2</sup>	4,00
Bushmills Red Bush	4,00
Jameson Crested <sup>2 10</sup>	4,00
Black Barrel <sup>2</sup>	4,40
Jameson Caskmate Stout Edition	4,40
Jameson Caskmate IPA Edition	4,40

Scottish 

Glen Grant <sup>2</sup>	3,20
Famous Grouse <sup>2</sup>	3,20
Glenfarclas	4,40
Glenfiddich <sup>2</sup>	4,40
Laphroaig <sup>2</sup>	4,40
Bowmore <sup>2</sup>	4,40
Dahlwinie	4,40
Cardhu <sup>2</sup>	4,40
Talisker <sup>2</sup>	4,40
Glenmorangie <sup>2</sup>	4,40
Glenlivet	4,40



Bushmills malt <sup>2</sup>	4,40
Connemara malt <sup>2</sup>	4,40
Tyrconnel malt <sup>2</sup>	4,40
Roe&Co	5,50
Teeling	5,50
Red Breast 12 yrs <sup>2</sup>	5,50
Blackpitts	5,50



Unsere wechselnden Whiskies  
für den Connoisseur bitte am  
Tresen erfragen.

*2cl*

5,50

– Canadian & American Whiskies–

Canadian Club	3,20
Jack Daniels	4,00



## Liköre & Kräuter 2cl

Baileys <sup>1 2 8</sup>	3,40
Sambuca	3,00
Irish Mist <sup>2</sup>	3,40
Drambuie 15 yrs <sup>2</sup>	4,00
Kaluha <sup>1 2</sup>	3,40
Likör 43 <sup>2</sup>	3,40
Gammeldansk <sup>2 12</sup>	3,00
Travarica   serbischer Kräuterschnaps auf Weinbrandbasis	4,00
Ratzeputz	4,00
Molinari Sambuca <sup>1 2</sup> (coffee flavour)	3,40
Frangelico <sup>2 E</sup> (Haselnussschnaps)	3,00
Berliner Luft	2,60

## Weinbrände 2cl

Osborne 103 <sup>2</sup>	3,40
Vinjak Paun 25 yrs   serbischer Weinbrand	5,50



## Spirituosen <sup>2cl</sup>

Bessen Genever <sup>2</sup>	2,40
Fürst Bismark Korn	2,60
Jubiläums Aquavit	3,00
Pastisse <sup>2 6 12</sup>	2,60
Stonsdorfer	2,40
Tequila silver/gold	2,60
Gorbatschow   Wodka deutsch	2,40
Grappa	3,00
Ouzo <sup>2 6</sup>	2,60
Vilijamovka Paun   serbischer Birnengeist <sup>2 6</sup>	4,00
Barack Palinka	2,60
Jägermeister <sup>2 6</sup>	2,60
Greenmark   Wodka russisch	3,00
Finnlandia   Wodka finnisch	3,00





## Rum 2cl

Bacardi <sup>2 6</sup>	2,40
Havanna <sup>2 6</sup>	3,00
Kraken <sup>2 6</sup>	3,40
Pascas <sup>2 6</sup>	3,40

## Longdrinks 4cl

Wodka (Smirnoff) Cola <sup>1 2</sup>	5,50
Wodka (Smirnoff) Bitter Lemon <sup>2 6</sup>	6,50
Wodka (Smirnoff) Lemonade	5,50
Wodka (Smirnoff) Energy <sup>1 4</sup>	5,50
Bacardi Cola <sup>1 2 6</sup>	5,50
Tequila Sunrise <sup>5 6</sup>	6,50
Batida Ananas	6,50
Batida Kirsch	6,50
Campari Orange	6,50
Campari Soda	5,50



## Gin 4cl

– mit Thomas Henry Tonic 0,2l –

Gordon's Gin <sup>23</sup>	6,50
Bombay Sapphire <sup>23</sup>	6,90
Tanqueray <sup>23</sup>	7,90
Hendricks <sup>23</sup>	7,90
Berliner Brandstifter <sup>23</sup>	7,90

## Wein 0,2l

Weiß		Rot	
Landwein (Pfalz), trocken	3,70	Merlot, trocken	4,20
Pfälzer Riesling, trocken	4,20	Blaufränkisch, trocken	4,20
Pinot Grigio, trocken	4,20	Dornfelder, trocken	4,20
Pfälzer Morio Muskat, lieblich	4,20	Dornfelder, halbtrocken 0,25 Fl	4,80
Weißweinschorle	3,20		



## Sekt

Riesling Sekt 0,75 Fl	20,00
Prosecco Piccolo trocken 0,2 Fl	6,50

## Aperitifs

Ramazotti <sup>26</sup>	0,4cl 4,00
Martini Bianco <sup>26</sup>	0,5cl 3,90
Portwein <sup>11</sup>	0,5cl 3,90



## Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,4l	0,75l
Mineralwasser still / sprudel	2,80	3,20	5,00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero <sup>1 2</sup>	2,80	3,20	
Fanta <sup>2 6</sup>	2,80	3,20	
Zitronenlimonade	2,80	3,20	
Faßbrause	2,80	3,20	
	0,2l	0,4l	
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>2 6</sup>	3,20		
Thomas Henry Ginger Ale <sup>2 6</sup>	3,20		
Thomas Henry Tonic <sup>3</sup>	3,20		
Malztrunk 0,33l	2,80		
Apfelsaft, naturtrüb	3,20	5,60	
Orangensaft	3,20	5,60	
Kirsch Fruchtsaftgetränk	3,20	5,60	
Banane Fruchtsaftgetränk	3,20	5,60	
Ananassaft	3,20	5,60	
Rhababersaft	3,20	5,60	
Saftschorle 0,3l	2,80	3,20	



## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	2,20
Pott Kaffee <sup>1</sup>	2,70
Espresso <sup>1</sup>	2,20
Capuccino <sup>1</sup>	2,70
Milchkaffe <sup>1</sup>	3,10
Kaffee Latte <sup>1</sup>	3,10
Heiße Schokolade	3,20
Cup of tea	3,00
Tee   Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminz	2,20

– mit Alkohol –

2cl

Baileys Coffee <sup>1</sup>	4,20
Irish Coffee <sup>1</sup>	4,20
Carajillo <sup>1</sup>   Espresso mit Kaffeelikör	5,50
Pralinchen <sup>1</sup>   43er mit Espresso	3,00
Grog	3,10
Hot Whiskey	3,70
Russische Schokolade <sup>G</sup>	4,20





Unsere Speisen werden alle hier im Haus hergestellt.  
Wir arbeiten fast ausschließlich ohne künstliche  
Zusatzstoffe, dafür mit umso mehr Liebe.

## Bar Snacks

Nuts <sup>E</sup> 	1,00
Crisps   Cheese N Onion 	2,00
Crisps   Salt N Vinegar 	2,00
Bacon Fries	2,50



## Starters & Snacks

Grissini mit 4 verschiedenen Dips 	4,00
Italienische Gebäckstangen mit Zaziki-, Meerrettich-, Chili- & Süß-Scharf Dip <sup>A G</sup>	
Irish Pepper Bombs, 5 Stück 	6,90
Feurig rote Chilischoten mit Frischkäse gefüllt, umhüllt von einer knusprigen Panade <sup>A G</sup>	
Französische Zwiebelsuppe 	6,90
Cross gratiniert <sup>A G L</sup>	
Portion Wedges 	3,00

## Beerdrinkers Specials

Gebackener Camembert 	6,90
Mit Rucolasalat & Preiselbeeren <sup>A G</sup>	
Kartoffel Rösti, 3 Stück	6,90
Mit geräuchertem Lachs und Schmand <sup>A D G</sup>	



# Finnegan's Sandwiches

– wahlweise frisch belegt mit –

1   Kochschinken, Käse, Tomate, Gurke & Zwiebeln <sup>G</sup>	
2   Thunfisch, Perlzwiebeln, Paprika & Tomate <sup>D</sup>	
3   Gorgonzola, Schwarzwälder Schinken, Zwiebeln & Tomate <sup>G</sup>	
4   Hirtenkäse, Paprika, Zwiebeln & Tomate <sup>G</sup> 🍃	
Weißbrot	6,50
6-Kornbrot <sup>A G</sup>	6,90
1/2 Sandwich	3,50

## Salads

Thunfischsalat <sup>D F H M</sup>	8,70
Blattsalat mit Thunfisch, Apfel, Walnüssen & Sojasprossen in einer Honigvinaigrette	
Hirtensalat <sup>G M</sup> 🍃	8,20
Blattsalat mit Hirtenkäse, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika & Zwiebeln in einem Jogurt Dressing	
Caesar's Salad <sup>A G</sup> 🍃	8,70
Römersalat, Croutons, Parmesan-Chips & Ceasar Dressing	





## Mains

Täglich wechselnde Eintöpfe 1/2 Portion	6,90 3,90
Chili con carne <sup>L</sup> 1/2 Portion Pikanter Hackfleisch Eintopf mit Kidneybohnen	6,90 3,90
Fish & Chips <sup>A D G</sup> In Bierteig cross gebackenes Fischfilet mit Kartoffelwedges dazu unseren hausgemachten Coleslaw	12,50
Spare Ribs <sup>A M</sup> Fleischige Grill Ribs in Honig-BBQ-Sauce mariniert, dazu Weißbrot	12,90
Beef & Kidney Ragout mit Colcannon <sup>G</sup> Delikates Rindfleisch-Nieren-Ragout mit Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree	9,90
Crushed Lamb mit Colcannon <sup>G</sup> Lammgehacktes mit Wurzelgemüse, dazu Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree	9,50
Bacon mit Colcannon <sup>G</sup> Kasselerwürfel mit Gemüse in Sahnesauce mit Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree & Käse überbacken	9,50





– Pies werden wahlweise mit Salat oder Wedges serviert –

Sheperd's Pie <sup>G</sup>	10,50
Hackfleisch-Gemüse-Auflauf mit Kartoffelpüree überbacken	
Chicken & Mushroom Pie <sup>ACGI</sup>	10,90
Pastete mit sahniger Hähnchen-Pilz-Füllung	
Lamb & Chutney Pie <sup>ACG</sup>	10,90
Pastete mit currygewürzter Lammhack-Mangochutney-Füllung	
Spicy Beef Pie <sup>ACG</sup>	10,90
Pastete mit pikanter Rindfleisch-Zwiebel-Füllung	
Pork & Apple Pie <sup>ACG</sup>	10,90
Pastete mit fruchtiger Schweinefleisch-Apfel-Ingwer-Füllung	
Veggie Pie <sup>ACGL</sup> 	9,90
Pastete mit Spinat, Knoblauch, Walnüssen, gerösteter roter Paprika, Pilzen & Cheddarkäse	
Quiche mit Feta <sup>ACG</sup> 	9,90
Sahnige Feta-Lauch-Oliven Pastete	



## For the Sweet Tooth

Hot Irish Apple Pie <sup>ACG</sup> 	6,50
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Irish Cream Liqueur	
Rhubarb & Custard <sup>AG</sup> 	6,50
Geschmorter Rhabarber & Vanillepudding mit Streusel	

---

 vegetarisch

---

Eine Liste mit den wichtigsten Allergenen steht bei uns zur Verfügung.

---

Alle Preise in € inkl. MwSt und Bedienung.

---




# FINNEGAN'S


IRISH PUB & RESTAURANT

SINCE 1986

## FIND US ONLINE

 [finnegans-public-house.de](mailto:finnegans-public-house.de)

 [facebook.com/finnegansberlin](https://facebook.com/finnegansberlin)

 [@finnegans.irissh.pub.berlin](https://www.instagram.com/finnegans.irissh.pub.berlin)

FINNEGAN'S