

FINNEGAN'S

IRISH PUB & RESTAURANT

SINCE 1986



Menue

@ finnegans-public-house.de

f facebook.com/finnegansberlin

📷 [@finnegans.irish.pub.berlin](https://instagram.com/finnegans.irish.pub.berlin)

Import Beer

– vom Fass –

	0,3l	0,5l
Guinness Irish Stout	4,80	5,90
Guinness Black & Tan (Guinness & Ale)	4,80	5,90
Guinness Poor Man's (Guinness & Cider)	4,80	5,90
Guinness Black (Guinness & Blackcurrant)	4,90	6,00
Guinness Midnight (Guinness & Portwine)		6,80
Murphy's Irish Red	4,80	5,90
O'Hara's Pale Ale	5,20	6,80
Newcastle Brown Ale	4,80	5,90
Strongbow Cider	4,80	5,90
Snake Bite (Cider & Pils & Blackcurrant)	4,80	5,90
Heineken extra cold	4,50	5,50

– aus der Flasche –

Bulmers Original Cider (Apfel)	6,50
Bulmers Pear Cider (Birne)	6,50
Bulmers Berries & Lime Cider (Beeren)	6,50



German Beer

– vom Fass –

	0,3l	0,4l
König Pilsener	3,60	4,80
Jever	3,60	4,80
Benediktiner Hefeweizen		0,5l
	4,00	4,90

– mixed Beer –

	0,3l	0,4l
Alster (Limo, Fanta, Fassbrause)	3,60	4,80
Diesel (Coca-Cola)	3,60	4,80
Bananen-Weizen		0,5l
		5,50
0,33l		

– aus der Flasche –

	0,33l	0,5l
Flensburger	3,50	
Weihenstephaner Kristallweizen		4,50
Benediktiner Hefeweizen (dunkel)		4,50

FINNEGAN'S



– Alkoholfrei –

0,33l

0,5l

Jever Fun

3,50

Heineken 0.0

3,50

Benediktiner Hefeweizen

4,50

Weihenstephan Helles

4,50

Beertasting

Pick from any of our Importbeers

Guinness Stout

Murphy's Irisch Red

O'Hara's Pale Ale

New Castle Brown Ale

3 x 0,15 l

6,00

Strongbow Cider

5 x 0,15 l


10,00

DRINKS

FINNEGAN'S



Whiskies 2cl

Irish 

Scottish 

Paddy	3,50	Glenfarclas	5,00
Powers	4,50	Glenfiddich ²	5,00
Kilbeggan	3,50	Laphroaig ²	5,00
Jameson ²	3,50	Bowmore ²	5,00
Tullamore Dew ²	3,50	Dahlwinnie	5,00
Bushmills Original ²	3,50	Cardhu ²	5,00
Bushmills Black Bush ²	4,50	Talisker ²	5,00
Bushmills Red Bush	4,50	Glenmorangie ²	5,00
Jameson Crested ^{2 10}	4,50	Glenlivet	5,00
Jameson Black Barrel ²	5,00	Ardbeg	5,90
Jameson Caskmate Stout Edition	4,50	Ileach	5,90
Jameson Caskmate IPA Edition	4,50		



Tullamore Dew 12 yrs	5,00
Tullamore Dew 14 yrs	5,90
Bushmills malt ²	5,00
Connemara malt ²	5,00
Tyrconnel malt ²	5,00
Roe&Co	5,90
Teeling small batch	5,90
Teeling single grain	5,90
Red Breast 12 yrs ²	5,90
Blackpitts	5,90
Yellow Spot	5,90
Green Spot	5,90
Green Spot Leonville	5,90



Unsere wechselnden Whiskies für den Connoisseur bitte am Tresen erfragen.

2cl
5,90

– Canadian & American Whiskies –

Jack Daniels	4,50
--------------	------



Liköre & Kräuter ^{2cl}

Baileys ^{1 2 8}	3,90
Sambuca	3,50
Irish Mist ²	3,90
Drambuie	4,00
Kaluha (Kaffeelikör) ^{1 2}	3,90
Likör 43 (Mandellikör) ²	3,90
Gammeldansk (dänischer Bitter) ^{2 12}	3,50
Travarica serbischer Kräuterschnaps auf Weinbrandbasis	4,90
Ratzeputz (Ingwerschnapps)	4,90
Frangelico ^{2 E} (Haselnussschnaps)	3,50
Berliner Luft (Pfefferminzlikör)	3,00

Weinbrände ^{2cl}

Osborne 103 ²	3,90
Vinjak Paun 25 yrs serbischer Weinbrand	5,90



Spirituosen 2cl

Bessen Genever ²	2,60
Fürst Bismark Korn	2,90
Jubiläums Aquavit	3,50
Pastisse ^{2 6 12}	2,90
Stonsdorfer	2,60
Tequila silver/gold	3,10
Gorbatschow Wodka deutsch	2,60
Prosecco Grappa	3,50
Ouzo ^{2 6}	2,90
Vilijamovka Paun serbischer Birnengeist ^{2 6}	4,90
Jägermeister ^{2 6}	2,90
Absolut Wodka schwedisch	3,50
Finnlandia Wodka finnisch	3,50
Šljivovica serbischer Pflaumenschnapps, 45%	5,90



Rum 2cl

Bacardi ^{2 6}	2,60
Havanna ^{2 6}	3,50
Kraken ^{2 6}	3,90
Pascas ^{2 6}	3,90

Longdrinks 4cl

Wodka (Absolut) Cola ^{1 2}	5,90
Wodka (Absolut) Bitter Lemon ^{2 6}	6,90
Wodka (Absolut) Lemonade	5,90
Wodka (Absolut) Energy ¹⁴	5,90
Bacardi Cola ^{1 2 6}	5,90
Tequila Sunrise ^{5 6}	6,90
Batida Ananas/Kirsch	6,90
Campari Orange	6,90
Whiskey Cola	7,50
Havanna Cola	9,50



Gin 4cl

– mit Thomas Henry Tonic 4cl –

Gordon's Gin ^{2 3}	6,90
Bombay Sapphire ^{2 3}	7,50
Tanqueray ^{2 3}	8,50
Hendricks ^{2 3}	8,50
Berliner Brandstifter ^{2 3}	9,50
Monkey 47 ^{2 3}	9,50

Wein 0,2l

Wei		Rot	
Landwein (Pfalz), trocken	3,90	Merlot, trocken	4,50
Pflzer Riesling, trocken	4,50	Blaufrnkisch, trocken	4,50
Pinot Grigio, trocken	4,50	Dornfelder, trocken	4,50
Pflzer Morio Muskat, lieblich	4,50	Dornfelder, halbtrocken 0,25 Fl	5,50
Weißweinschorle	3,50		



Sekt

Riesling Sekt 0,75 Fl	22,00
Prosecco Piccolo trocken 0,2 Fl	6,90

Aperitifs

Ramazotti ^{2 6}	0,4cl 5,00
Martini Bianco ^{2 6}	0,5cl 4,90
Portwein ¹¹	0,5cl 4,90



Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l	0,75l
Tafelwasser still / sprudel	3,00	3,50	6,00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero ^{1 2}	3,00	3,50	
Fanta ^{2 6}	3,00	3,50	
Zitronenlimonade	3,00	3,50	
Faßbrause	3,00	3,50	
	0,2l	0,4l	
Thomas Henry Bitter Lemon ^{2 6}	3,20		
Thomas Henry Ginger Ale ^{2 6}	3,20		
Thomas Henry Tonic ³	3,20		
Apfelsaft, naturtrüb	3,50	5,90	
Orangensaft	3,50	5,90	
Kirsch Fruchtsaftgetränk	3,50	5,90	
Banane Fruchtsaftgetränk	3,50	5,90	
Ananassaft	3,50	5,90	
Rhababer Fruchtsaftgetränk	3,50	5,90	
Saftschorle 0,3l	3,00	3,50	

Warme Getränke

DRINKS

FINNEGAN'S



Tasse Kaffee ¹		2,50
Pott Kaffee ¹		3,00
Espresso ¹		2,50
Capuccino ¹		3,00
Milchkaffe ¹		3,50
Kaffee Latte ¹		3,50
Heiße Schokolade		3,90
Cup of tea		3,00
Tee Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminz		2,50

– mit Alkohol –

2cl

Baileys Coffee ¹	4,90
Irish Coffee ¹	4,90
Carajillo ¹ Espresso mit Kaffeelikör	5,50
Pralinchen ¹ 43er mit Espresso	3,00
Grog	3,50
Hot Whiskey	4,20
Russische Schokolade ^G	4,90





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

Bar Snacks



Nuts ^E 🍃	1,50
Crisps Cheese N Onion 🍃	2,50
Crisps Salt N Vinegar 🍃	2,50
Bacon Fries	3,00

Starters & Snacks



Grissini mit 4 verschiedenen Dips 	5,60
Italienische Gebäckstangen mit Zaziki-, Meerrettich-, Chili- & Süß-Scharf Dip ^{A G}	
Irish Pepper Bombs, 5 Stück 	8,50
Feurig rote Chilischoten mit Frischkäse gefüllt, umhüllt von einer knusprigen Panade ^{A G}	
Französische Zwiebelsuppe 	8,50
Cross gratiniert ^{A G L}	
Portion Wedges 	5,00

Beerdrinkers Specials

Gebackener Camembert 	8,50
Mit Rote-Bete-Apfel Salat, Parmesan & Preiselbeeren ^{A G}	
Rösti (4 Stück) & kl. Salat	10,00
- Geräucherter Lachs ^D (Mai – September)	
- Zaziki ^G 	7,50

FINNEGAN'S

Finnegan's Sandwiches

– wahlweise frisch belegt mit –

- 1 | Kochschinken, Käse, Tomate, Gurke & Zwiebeln ^G
- 2 | Thunfisch, Perlzwiebeln, Paprika & Tomate ^D
- 3 | Gorgonzola, Schwarzwälder Schinken, Zwiebeln & Tomate ^G
- 4 | Hirtenkäse, Paprika, Zwiebeln & Tomate ^G 🍃

Weißbrot	7,90
6-Kornbrot ^{A G}	8,50
1/2 Sandwich	5,90

Salads

Thunfischsalat ^{D F H M}	10,00
Blattsalat mit Thunfisch, Apfel, Walnüssen & Sojasprossen in einer Honigvinaigrette	
Hirtensalat ^{G M} 🍃	9,50
Blattsalat mit Hirtenkäse, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika & Zwiebeln in einem Jogurt Dressing	
Caesar's Salad ^{A G} 🍃	10,00
Römersalat, Croutons, Parmesan-Chips & Ceasar Dressing	




Mains

Täglich wechselnde Eintöpfe	8,50
1/2 Portion	5,90
Chili con carne ^L	8,50
1/2 Portion	5,90
Pikanter Hackfleischeintopf mit Kidneybohnen	
Fish & Chips ^{A D G}	14,50
In Bierteig cross gebackenes Fischfilet mit Kartoffelwedges dazu unseren hausgemachten Coleslaw	
Beef & Kidney Ragout mit Colcannon ^G	12,50
Delikates Rindfleisch-Nieren-Ragout mit Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree	
Crushed Lamb mit Colcannon ^G	13,50
Lammgehacktes mit Wurzelgemüse, dazu Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree	
Bacon mit Colcannon ^G	12,50
Kasselerwürfel mit Gemüse in Sahnesauce mit Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree & Käse überbacken	

Pies

– Pies werden wahlweise mit Salat oder Wedges serviert –



Shepherd's Pie ^G Hackfleisch-Gemüse-Auflauf mit Kartoffelpüree überbacken	13,50
Chicken & Mushroom Pie ^{ACGI} Pastete mit sahniger Hähnchen-Pilz-Füllung	14,50
Lamb & Chutney Pie ^{ACG} Pastete mit currygewürzter Lammhack-Mangochutney-Füllung	14,50
Spicy Beef Pie ^{ACG} Pastete mit pikanter Rindfleisch-Zwiebel-Füllung	14,50
Pork & Apple Pie ^{ACG} Pastete mit fruchtiger Schweinefleisch-Apfel-Ingwer-Füllung	14,50
Veggie Pie ^{ACGL}  Pastete mit Spinat, Knoblauch, Walnüssen, gerösteter roter Paprika, Pilzen & Cheddarkäse	12,50
Fish Pie ^{ADG} Pastete mit sahniger Fischfüllung (Rotbarsch & Lachs), Erbsen u. Karotten	14,50



For the Sweet Tooth

Hot Irish Apple Pie ^{A C G} 	8,90
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Irish Cream Liqueur	
Rhubarb & Custard ^{A G} 	7,90
Geschmorter Rhabarber mit Streusel & Vanillepudding	
Chocolate Cake & Cream ^{G E} 	6,00
Schokoladenkuchen mit Haselnussmehl- & stückchen & Schlagsahne (Glutenfrei)	

 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

 facebook.com/finnegansberlin

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

FINNEGAN'S