

# FINNEGAN'S

IRISH PUB & RESTAURANT

SINCE 1986



## Menue

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

f [facebook.com/finnegansberlin](https://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	4,50	5,50
Guinness Black & Tan (Guinness & Ale)	4,50	5,50
Guinness Poor Man's (Guinness & Cider)	4,50	5,50
Guinness Black (Guinness & Blackcurrant)	4,70	5,70
Guinness Midnight (Guinness & Portwine)		6,50
Murphy's Irish Red	4,50	5,50
O'Hara's Pale Ale	4,90	6,50
Newcastle Brown Ale	4,50	5,50
Strongbow Cider	4,50	5,50
Snake Bite (Cider & Pils & Blackcurrant)	4,50	5,50
Heineken extra cold	3,90	4,90

– aus der Flasche –

Bulmers Original Cider (Apfel)	6,00
Bulmers Pear Cider (Birne)	6,00
Bulmers Berries & Lime Cider (Beeren)	6,00



## German Beer

– vom Fass –

	0,3l	0,4l
König Pilsener	3,50	4,50
Jever	3,50	4,50
Benediktiner Hefeweizen	3,90	0,5l 4,90

– mixed Beer –

	0,3l	0,4l
Alster (Limo, Fanta, Fassbrause)	3,50	4,30
Diesel (Coca-Cola)	3,50	4,30
Bananen-Weizen		0,5l 5,20

– aus der Flasche –

	0,33l	0,5l
Heineken	3,60	
Flensburger	3,60	
Weihenstephaner Kristallweizen		4,20
Benediktiner Hefeweizen (dunkel)		4,20



	– 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



# Whiskies 2cl

Irish 

Scottish 

Paddy	3,50	Glenfarclas	5,00
Powers	3,50	Glenfiddich <sup>2</sup>	5,00
Kilbeggan	3,50	Laphroaig <sup>2</sup>	5,00
Jameson <sup>2</sup>	3,50	Bowmore <sup>2</sup>	5,00
Tullamore Dew <sup>2</sup>	3,50	Dahlwinnie	5,00
Bushmills Original <sup>2</sup>	3,50	Cardhu <sup>2</sup>	5,00
Bushmills Black Bush <sup>2</sup>	4,50	Talisker <sup>2</sup>	5,00
Bushmills Red Bush	4,50	Glenmorangie <sup>2</sup>	5,00
Jameson Crested <sup>2 10</sup>	4,50	Glenlivet	5,00
Jameson Black Barrel <sup>2</sup>	5,00		
Jameson Caskmate Stout Edition	4,50		
Jameson Caskmate IPA Edition	4,50		



Tullamore Dew 12 yrs	5,00
Knappogue Castle	5,90
Bushmills malt <sup>2</sup>	5,00
Connemara malt <sup>2</sup>	5,00
Tyrconnel malt <sup>2</sup>	5,00
Roe&Co	5,90
Teeling small batch	5,90
Teeling single grain	5,90
Red Breast 12 yrs <sup>2</sup>	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

–American Whiskies –

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



## Liköre & Kräuter 2cl

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

## Weinbrände 2cl

Osborne 103 <sup>2</sup>	3,90
Vinjak Paun 25 yrs   serbischer Weinbrand	5,90



## Spirituosen 2cl

Bessen Genever <sup>2</sup>	2,60
Fürst Bismark Korn	2,90
Jubiläums Aquavit	3,50
Pastisse <sup>2 6 12</sup>	2,90
Stonsdorfer	2,60
Tequila silver/gold	3,00
Gorbatschow   Wodka deutsch	2,60
Prosecco Grappa	3,50
Ouzo <sup>2 6</sup>	2,90
Vilijamovka Paun   serbischer Birnengeist <sup>2 6</sup>	4,90
Jägermeister <sup>2 6</sup>	2,90
Absolut   Wodka schwedisch	3,30
Finnlandia   Wodka finnisch	3,30





## Rum 2cl

Bacardi <sup>2 6</sup>	2,60
Havanna <sup>2 6</sup>	3,50
Kraken <sup>2 6</sup>	3,90
Pascas <sup>2 6</sup>	3,90

## Longdrinks 4cl

Wodka (Smirnoff) Cola <sup>1 2</sup>	6,50
Wodka (Smirnoff) Bitter Lemon <sup>2 6</sup>	6,90
Wodka (Smirnoff) Lemonade	6,50
Wodka (Smirnoff) Energy <sup>1 4</sup>	6,90
Bacardi Cola <sup>1 2 6</sup>	6,50
Tequila Sunrise <sup>5 6</sup>	6,90
Batida Ananas/Kirsch	6,90
Campari Orange	6,90
Whiskey Cola	7,50
Havanna Cola	8,50



## Gin 4cl

– mit Thomas Henry Tonic 4cl –

Gordon's Gin <sup>23</sup>	6,90
Bombay Sapphire <sup>23</sup>	7,50
Tanqueray <sup>23</sup>	8,50
Hendricks <sup>23</sup>	8,50
Berliner Brandstifter <sup>23</sup>	9,50
Monkey 47 <sup>23</sup>	9,50

## Wein 0,2l

Weiß		Rot	
Landwein (Pfalz), trocken	3,90	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	5,50
Weißweinschorle	3,20		



## Sekt

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

## Aperitifs

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



## Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,4l	0,75l
Tafelwasser still / sprudel	3,00	3,50	6,00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero <sup>1 2</sup>	3,00	3,50	
Fanta <sup>2 6</sup>	3,00	3,50	
Zitronenlimonade	3,00	3,50	
Faßbrause	3,00	3,50	
	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	3,00		
Apfelsaft, naturrüb	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

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	2,50
Pott Kaffee <sup>1</sup>	3,00
Espresso <sup>1</sup>	2,50
Capuccino <sup>1</sup>	3,00
Milchkaffe <sup>1</sup>	3,50
Kaffee Latte <sup>1</sup>	3,50
Heiße Schokolade	4,50
Cup of tea	3,00
Tee   Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminz	2,50

– mit Alkohol –

2cl

Baileys Coffee <sup>1</sup>	6,50
Irish Coffee <sup>1</sup>	6,50
Carajillo <sup>1</sup>   Espresso mit Kaffeelikör	5,50
Pralinchen <sup>1</sup>   43er mit Espresso	3,50
Grog	4,50
Hot Whiskey	4,90
Russische Schokolade <sup>G</sup>	6,50





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> 	1,50
Crisps   Cheese N Onion 	2,50
Crisps   Salt N Vinegar 	2,50
Bacon Fries	3,00



## Starters & Snacks

Grissini mit 4 verschiedenen Dips 	5,00
Italienische Gebäckstangen mit Zaziki-, Meerrettich-, Chili- & Süß-Scharf Dip <sup>A G</sup>	
Irish Pepper Bombs, 5 Stück 	7,50
Feurig rote Chilischoten mit Frischkäse gefüllt, umhüllt von einer knusprigen Panade <sup>A G</sup>	
Französische Zwiebelsuppe 	7,50
Cross gratiniert <sup>A G L</sup>	
Portion Wedges 	4,50


## Beerdrinkers Specials

Gebackener Camembert 	7,50
Mit Rucolasalat & Preiselbeeren <sup>A G</sup>	
Rösti (4 Stück) & kl. Salat	8,90
- Geräucherter Lachs <sup>D</sup> (von Mai – September)	
- Zaziki <sup>G</sup> 	6,50





# 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	6,90
6-Kornbrot <sup>A G</sup>	7,50
1/2 Sandwich	5,00

## Salads

<b>Thunfischsalat</b> <sup>D F H M</sup>	8,90
Blattsalat mit Thunfisch, Apfel, Walnüssen & Sojasprossen in einer Honigvinaigrette	
<b>Hirtensalat</b> <sup>G M</sup> 	8,50
Blattsalat mit Hirtenkäse, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika & Zwiebeln in einem Jogurt Dressing	
<b>Caesar's Salad</b> <sup>A G</sup> 	8,90
Römersalat, Croutons, Parmesan-Chips & Ceasar Dressing	





## Mains

Täglich wechselnde Eintöpfe	7,50
1/2 Portion	5,00
Chili con carne <sup>L</sup>	7,50
1/2 Portion	5,00
Pikanter Hackfleischeintopf mit Kidneybohnen	
Fish & Chips <sup>A D G</sup>	12,90
In Bierteig cross gebackenes Fischfilet mit Kartoffelwedges dazu unseren hausgemachten Coleslaw	
Spare Ribs <sup>A M</sup>	14,90
Fleischige Grill Ribs in Honig-BBQ-Sauce mariniert, dazu Weißbrot	
Beef & Kidney Ragout mit Colcannon <sup>G</sup>	10,90
Delikates Rindfleisch-Nieren-Ragout mit Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree	
Crushed Lamb mit Colcannon <sup>G</sup>	11,90
Lammgehacktes mit Wurzelgemüse, dazu Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree	
Bacon mit Colcannon <sup>G</sup>	10,90
Kasselerwürfel mit Gemüse in Sahnesauce mit Kartoffel-Frühlingszwiebelpüree & Käse überbacken	




# Pies


– Pies werden wahlweise mit Salat oder Wedges serviert –

<b>Sheperd's Pie</b> <sup>G</sup>	11,90
Hackfleisch-Gemüse-Auflauf mit Kartoffelpüree überbacken	
<b>Chicken &amp; Mushroom Pie</b> <sup>ACGI</sup>	12,50
Pastete mit sahniger Hähnchen-Pilz-Füllung	
<b>Lamb &amp; Chutney Pie</b> <sup>ACG</sup>	12,50
Pastete mit currygewürzter Lammhack-Mangochutney-Füllung	
<b>Spicy Beef Pie</b> <sup>ACG</sup>	12,50
Pastete mit pikanter Rindfleisch-Zwiebel-Füllung	
<b>Pork &amp; Apple Pie</b> <sup>ACG</sup>	12,50
Pastete mit fruchtiger Schweinefleisch-Apfel-Ingwer-Füllung	
<b>Veggie Pie</b> <sup>ACGL</sup> 	10,90
Pastete mit Spinat, Knoblauch, Walnüssen, gerösteter roter Paprika, Pilzen & Cheddarkäse	
<b>Quiche mit Feta</b> <sup>ACG</sup> 	10,90
Sahnige Feta-Lauch-Oliven Pastete	



## For the Sweet Tooth

Hot Irish Apple Pie <sup>A C G</sup>  7,90  
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis & Irish Cream Liqueur

Rhubarb & Custard <sup>A G</sup>  7,00  
Geschmorter Rhabarber mit Streusel & Vanillepudding

 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