

# nine five

p i z z a a n d w i n e p l a c e t o b e

## LUST AUF EINE HEISSE NACHT

Sorry, aber wir können leider nur Personal in die Nähe unseres Steinofens lassen. Bei 905 Grad Fahrenheit verbrennt man sich schnell mal die Finger. Außerdem braucht unser Teig noch seine 72 Stunden Ruhe. Muss ja schmecken.

Denn bei uns hast du nicht einfach nur irgendeine Pizza zu erwarten. Wir machen's nur original neapolitanisch. Kreativ. Lecker. Heiß. Da lassen wir nichts anbrennen und importieren dir nur ausgesuchte, nachhaltige Zutaten vom Feinsten. Wir glauben kaum, dass du auf einer anderen Pizza Tomaten, Mozzarella, Wurst oder Schinken frisch aus Italien finden wirst. Oder dass eine andere Pizza dir mit 24 Monate gereiftem Parmesan und Parma Schinken geschmackliches Feuer unterm Hintern macht. Während du dich wundern musst, was Kalamata-Oliven von der sagenumwobenen Halbinsel Peloponnes auf deinem Essen zu suchen haben.

Wenn du jetzt schon Feuer und Flamme bist, wirf einen Blick auf unsere Weinkarte. Unsere hauseigenen Sorgenbrecher werden zwar auch nicht zur Abkühlung beitragen. Sind aber ausgezeichnet.

## A GOOD COOK NEVER REVEALS HIS SECRETS. GOOD THING WE DO PIZZA.

### ITALIEN

Pizzatomaten, Kampanien  
Wurst und Schinken, Italien  
Parma Schinken, 24 Monate gereift DOP  
Parmesan, 24 Monate gereift DOP  
Mozzarella, Cilento  
Balsamico, Modena  
Slowfood Olivenöl, Neapel  
Mehl, Meran

### GRIECHENLAND

Kalamata Oliven, Peloponnes

### KAMBODSCHA

„Hennes Finest“ Kampot Pfeffer

### DEUTSCHLAND

Frische Tomaten und Salat, regional  
Saftschinken von der „Metzgerei Rezini“, Italien  
Hähnchen vom BiO-Hühnerhof in Niederbayern  
Salz aus der Saline Luisenhall, Göttingen  
Breitsammer Honig, München  
„Spaten-Löwenbräu“ Bier, München

### EIGENES

Weine  
Apfelschorle  
Rhabarberschorle  
Kaffeeröstung von „JB“, München  
Eistee

## CARPACCIO 11€

Bresaola Carpaccio vom Black Angus | Rucola | Parmesan 24 DOP

## FLAMMKUCHEN 6,5€

Schmand | Rote Zwiebeln | Lauch | Südtiroler Bacon | Bergkäse

## CAPRESE 2.0 9€

Mozzarella Bufala Campana DOP | Cherry-Tomaten

+ Flatbread | Oregano | Olivenöl + 1,5€

## SCHLEMMERZUNGE RELOADED 5,0€

Flatbread | Provolone | Steirischer Bergkäse

## HOMEMADE PICKLES 5,5€

gemischtes hausgemachtes gepickeltes Gemüse | Flatbread

## FLATBREAD MIT HOMEMADE DIP 5,5€

- Wahlweise Oliventapenade oder Guacamole

## ANTIPASTI „WOLLUST“ 14,5€

Parmaschinken 24 DOP | Südtiroler Bacon | Salami | Black Angus-Bresaola | Bufala | Parmesan 24 DOP | Saftschinken | Kalamata-Oliven | Flatbread

## GARTEN EDEN SALAT klein | groß 6,5€ 11,5€

Edelsalatomix mit frischem BiO Gemüse | Vinaigrette mit Olivenöl, Verjus von Tement, Pauli Senf & more | Cherry Tomaten

+ Flatbread | Oregano | Olivenöl + 1,5€

+ Mozzarella di Bufala + 3,5€

+ Parmaschinken 24 Monate DOP + 5,5€

+ Südtiroler Bacon + 3€

## TIRAMISU 6€

Original Mascarpone aus Venetien | Löffelbiskuit mit „JB“ Espresso & Marsala

## PARMASCHINKEN 24 MONATE DOP 5€

## MOZZARELLA DI BUFALA 3,5€

A

## MARGHERITA BUFALINA 12€

Tomaten | Mozzarella Bufala Campana DOP | Basilikum | Olivenöl Extra Vergine „Gold“-Frantoio Romano (Kampanien)

## SALAME 11€

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Fenchel-Salami aus der Toskana

## HELLBOY 13€

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Chorizo Iberico | Oregano | Pimenton | Chili-Honig

N

## MARINARA DE LUXE 8€

Tomaten | Cherry-Tomaten | Oregano | Knoblauch | „Capperi di Pantelleria IGP“ (Kapern)

## MARGHERITA 9€

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Basilikum | Olivenöl Extra Vergine „Gold“-Frantoio Romano (Kampanien)

## HOLY GUACAMOLE 12€

Avocado-Basilikumguacamole | Rucola | Kreuzkümmel | Kalamata Oliven | Cherry Tomaten | Süßkartoffelchips

N

## POPEYE PIE 11€

Steirischer Bergkäse | Fior di Latte Mozzarella | Baby-Spinat | Knoblauch | Pfeffer „Hennes Finest“

## JUST HAM 13€

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Champignons | Saftschinken

## PARMA POWER 16€

Tomaten | Parmaschinken 24 Monate | Fior di Latte Mozzarella | Parmesan 24 Monate DOP

## SPECKENWOLF 13€

Provolone | Fior di Latte Mozzarella | Champignons | Südtiroler Bacon | Zwiebeln

## CARPACCIO 14€

Fior di Latte Mozzarella | Fontina d'Aosta | Bresaola Carpaccio vom Black Angus | Rucola | Parmesan 24 DOP

## MR. BURNS 13€

Tomaten | Fior di Latte Mozzarella | Nduja (Salami aus Kalabrien) | Rote Zwiebeln | Peperoni

## ROCKY BALBOA'S SPECKBIRNE 14€

Provolone | Birne | Südtiroler Bacon | Rucola | karamellisierte BIO Walnüsse

EXTRA

## MOZZARELLA DI BUFALA 3,5€

## PARMASCHINKEN 24 MONATE DOP 5€

A

# PIZZA SPECIALS

## TUNAKING 15€

Yellow Fin Tuna | Schmandcreme | Babyspinat | Ingwer-Sesam Vinaigrette | geröstete Cashewkerne Lauch | Jaipur Curry

N

## CRAZY PUMPKIN

14€

Schmandcreme | Hokkaido Kürbis | allgäuer Bergkäse | Elstar Apfel in Honig Senf Vinaigrette | Südtiroler Bacon | geröstete Kürbiskerne | Ziegenfrischkäse

N

## GENTLEMANS CUT 15€

Tomaten | Gebratene Salsiccia | Chorizo Iberico Negra | Südtiroler Pancetta | rote Zwiebeln | Radicchio

I

P

EXTRA

**MOZZARELLA DI BUFALA 3,5€**

**PARMASCHINKEN 24 MONATE DOP 5€**

# BY THE GLASSES

## BY THE GLASS

### SPARKLING

0,1L

7 € 2017  
45

**SEKTHAUS GRIESEL & COMPAGNIE** | HESSISCHE BERGSTRASSE | DEUT.

Rosé Sekt Brut | Pinot Noir | Pinot Meunier  
als Flasche

4,50 €  
22

**ADAMI ABELE** | VALDOBBIADENE | ITALIEN

Vino Frizzante •TRADISION• Unfiltered  
als Flasche

### PET-NAT

6,5 € 2019  
36

**DOMAIEN SEXTANT-JULIEN ALTABER** | BURGUND | FRANKREICH

•L'Ecume• | Aligote | Gamay  
als Flasche

### **SPECIAL**

7 | 13,5 2018  
45

**ATIMO-FILIPE KOLETNIK** | ISTRIEN | KROATIEN

•ATIMO• | Malvzija Istarska **NATURAL**  
als Flasche

5 | 9,5 2019  
30

**WEINGUT SECKINGER** | PFALZ | DEUTSCHLAND

•NineOfive• | Grauburgunder | Weissburgunder **NATURAL**  
als Flasche

### WEISSWEIN

0,1L | 0,2L

4,5 | 8,5 2017  
28

**WEINGUT BREUER** | RHEINGAU | DEUTSCHLAND

Riesling •Rauenthal Estate•  
als Flasche

3,5 | 6,5 2019  
25

**WEINGUT SEEHOF** | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

Grauburgunder trocken  
als Flasche

5,5 | 10,5 2017  
32

**WEINGUT SCHÄTZEL** | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

Riesling Kabinett | •Niersteiner•  
als Flasche

# BY THE GLASSES

3,5 | 6,5 2018  
25

**WEINGUT KNEBEL** | MOSEL | DEUTSCHLAND

Riesling feinherb  
als Flasche

4,5 | 8,5 2019  
28

**WEINGUT JULIAN HAART** | MOSEL | DEUTSCHLAND

•Red Rock• Riesling trocken  
als Flasche

4 | 7,5 2019  
27

**WEINGUT TEMENT** | SÜDSTEIERMARK | ÖSTERREICH

Sauvignon Blanc | •Kalk und Kreide•  
als Flasche

4 | 7,5 2019  
27

**WEINGUT HERBERT ZILLINGER** | WEINVIERTEL | ÖSTERREICH

Grüner Veltliner •Neuland•  
als Flasche

4 | 7,5 2019  
27

**ALOIS LAGEDER** | SÜDTIROL | ITALIEN

Chardonnay Alto Adige DOC  
als Flasche

## ROSÉWEIN

4,5 | 8,5 2019  
28

**WEINGUT SEEHOF** | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

Spätburgunder Rosé trocken •Morstein•  
als Flasche

4,5 | 8,5 2019  
1l 38

**WEINGUT BIANKA UND DANIEL SCHMITT** | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

•FKK• | Portugieser | Dornfelder | Spätburgunder **NATURAL**  
als Flasche

# BY THE GLASSES



## ROTWEIN

4,5   8,5 28	2017	<b>DOMAINE DE LISES-EQUIS</b>   FRANKREICH Crozes Hermitage •Equinoxe•   Syrah als Flasche
4,5   8,5 28	2018	<b>DOMAINE LES GRANDES VIGNES</b>   LOIRE   FRANKREICH •Groslot• Groslot Noir <b>NATURAL</b> als Flasche
4,5   8,5 28	2015	<b>FAMILLE DE L'HOMME</b>   LOIRE   FRANKREICH •Microbe•   Gamay   Pinot Noir <b>NATURAL</b> als Flasche
5,5   10,5 35	2016	<b>CHÂTEAU LE CHAMPS DE TREILLES</b>   BORDEAUX   FRANKREICH •Petit Champ•   Cab. Sauvignon   Cab. Franc   Merlot   Petit Verdot als Flasche

# nine five

p i z z a   a n d   w i n e   p l a c e   t o   b e

## Aperitiv

Vermouth Tonic 7,5€

*Berto Vermouth di Torino + AQ Tonic*

PORT Tonic 7,5€

*Graham's Blend No5 White Port + AQ Tonic*

nineOfive Spritz 8,5€

*Aperitivo naturel + Bergamotto + Prosecco DOCG unfiltered*

Cedro Spritz 9,0€

*Acqua di Cedro -naturel Limoncello- + AQ Lemon + Prosecco DOCG unfiltered*

## SOFTDRINKS

Surgiva perlig 0,75l 6,9€

Surgiva still 0,75l 6,9€

Afri Cola 0,33l 3,5€

Afri Cola light 0,33l 3,5€

Bluna Mix Cola Orange 0,33l 3,5€

Bluna Orange 0,33l 3,5€

## BiO Saftschorle nineOfive total lokaler Ökoshit

Rhabarber 0,33l 4,0€

Apfel 0,33l 4,0€

## Wolfra Säfte / Saftschorle

Mangosaft / -schorle 0,5l 6,5€ / 4,5€

Maracujasaft / -schorle 0,5l 6,5€ / 4,5€

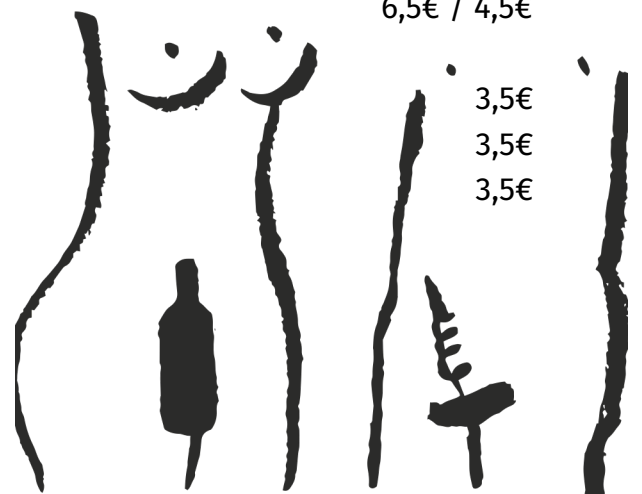
Johannisbeersaft / -schorle 0,5l 6,5€ / 4,5€

Apfelsaft naturrüb/ -schorle 0,5l 6,5€ / 4,5€

AQ Monaco Ginger 0,23l 3,5€

AQ Monaco Tonic 0,23l 3,5€

AQ Lemon 0,23l 3,5€





# nine five

p i z z a a n d w i n e p l a c e t o b e

## BIER & BIERMISCHGETRÄNKE

Helles von Franziskaner -Kellerbier- 0,5l	3,9€
Löwenbräu Helles vom Fass 0,5l	3,9€
Schlossbrauerei Dachau Helles bio 0,5l	3,9€

Franziskaner Weißbier 0,5l	4,0€
Franziskaner Weißbier alkoholfrei 0,5l	3,9€
Franziskaner Naturruss 0,5l	3,9€
Franziskaner dunkel 0,5l	4,0€

Becks 0,33l	4,2€
Becks alkoholfrei 0,33l	3,9€
Corona Extra 0,33l	4,5€
Leffe blond 0,33l	4,5€
Leffe brune 0,33l	4,5€

## KAFFEE von MVSM

Espresso	2,5€
Espresso doppio	4,5€
Espresso Macchiato	2,9€
Cappuccino	3,2€

## Spirits & Drinks

V.E.P. Chartreuse vert 2cl	10€
Gaja & Rey Grappa 2cl	10€
Roagna Chinato 2cl	5€
Feuille de menthe 2cl	6€
Vielle prune 2cl	6€
Munich Mule (Illusionist Gin)	9,5€
Gin Tonic (Illusionist Gin)	9,5€

Glas Milch



# SPIRITS

## SPIRITUS REX | MALENTE

Á 2 CL

16€	2016	<b>NULL SERIE</b> Brand von der Konstantinopler Apfelquitte
12€	2018	<b>BLOODY O</b> No.1 Sizilianische Blutorange „Moro“
20€	2017	<b>ROTE WILLIAMS C</b> No.30 Brand von der Roten Williamschrist Birne aus dem Kastanienfass
20€	2018	<b>DOUBLE B</b> No.18 Cuvee von Bergamotte und Bourbon Vanille
16€	2019	<b>GRIOTTE DU NORD</b> Brand von der Schattenmorelle aus Stocksee
12€	2019	<b>RED COX</b> Brand vom roten Holsteiner Cox
16€	2015	<b>ZLIVOVIC</b> No.34 Brand von der Bühler Zwetschge aus dem Limousin

# nine five

p i z z a   a n d   w i n e   p l a c e   t o   b e

**ADRESSE** Herzogstr. 29 | 80803 München (Schwabing) | **TELEFON** 089-54849556

Öffnungszeiten: **MO** - **FR:** 17:00 - 23:00 **SA** - **SO** 12:00 - 23:00



/ nineOfivemunich



@ nineOfivemunich

Vertreten durch die persönlich haftende Gesellschafterin  
Munich Hosts GmbH & Co. KG, Herzogstr. 29, 80803 München  
Geschäftsführer: Florian Kopp  
Handelsregister: Amtsgericht München, HRA 109594  
Umsatzsteueridentifikationsnummer: DE320072210

**1** mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker **5** geschwefelt **6** geschwärzt **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmittel **13** gewachst **a** Glutenhaltiges Getreide **b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **f** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse **g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse **h** Schalenfrüchte **i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **l** Schwefeldioxid und Sulphite **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse