



*The*  
**Shack**  
Restaurant

A white shamrock logo is positioned below the word "Shack" and to the left of the word "Restaurant".

*Modern Traditional Irish Restaurant*

# Die Geschichte von Temple Bar

Die Gegend um Temple Bar hat einen wohlverdienten Ruf als kulturelles Herz von Dublin. Die Gegend erstreckt sich nur ein paar Blocks am Südufer des Flusses Liffey und bietet das Beste, was die irische Hauptstadt zu bieten hat – von erstklassigen Restaurants und lebhaften Bars bis hin zu Theatern und renommierten Kunstgalerien. Mit seinen gepflasterten Gassen, skurrilen Boutiquen und Straßenkünstlern zieht Temple Bar Besucher aus der ganzen Welt an, die die Atmosphäre aufsaugen und die traditionelle irische Kultur genießen möchten.

Das Gebiet selbst hat eine reiche Geschichte, die bis ins Jahr 795 n. Chr. zurückreicht, als sich die Wikinger dort niederließen. Etwa 800 Jahre später baute Sir William Temple, der leitende akademische Administrator des Trinity College, dort sein Haus und seine Gärten, und es wird angenommen, dass das Gebiet zu Ehren seiner Familie benannt wurde. Eine andere Theorie besagt, dass es als Anspielung auf Temple Bar in London getauft wurde. Am 13. April 1742 fand in der Fishamble Street die erste Aufführung von Händels Messias statt, und heute findet jährlich am selben Tag eine Aufführung statt.

Doch Temple Bar hat nicht immer so heilsame Zeiten erlebt. Im Jahr 1707 wurde von der Gegend aus ein Zollhaus betrieben, in dem die Import- und Exportpapiere der Regierung bearbeitet wurden, wodurch florierende Tavernen, Lagerhäuser und sogar Bordelle entstanden. Der Boom dauerte jedoch weniger als ein Jahrhundert. Im Jahr 1791 wurde das Zollhaus in größere Räumlichkeiten verlegt und in der Folge verfiel die Gegend um Temple Bar. Schnell verfielen seine Gebäude, und bald galt es als ein Ort, den man am besten meidete. Seine Unbeliebtheit erwies sich jedoch als etwas Positives, da es Temple Bar vor Dublins Immobilienentwicklern rettete, die einen Großteil der historischen Architektur der Stadt auslöschten in den 1960er Jahren.

In den 1980er Jahren plante das Busunternehmen Coras Iompair Eireann ein großes Busdepot in Temple Bar zu bauen, und während die Planung noch lief, wurden die umliegenden Gebäude zu niedrigen Mieten angeboten. Dies zog Künstler, Ladenbesitzer, Restaurants und andere Unternehmen in die Gegend, wodurch Temple Bar wieder zu florieren begann.

Eine Reihe von Protesten beendete das geplante Depot des Busunternehmens und 1991 gründete die Regierung die Temple Bar Properties Ltd mit dem Ziel, das Gebiet zu sanieren und Besucher anzuziehen. Also  
Das heutige Viertel Temple Bar war geboren - ein unkonventionelles, pulsierendes Zentrum für alle.

Heute begrüßt Temple Bar jedes Jahr rund vier Millionen Touristen, aber auch die Einheimischen sind nicht immun gegen seinen Charme und genießen oft das berühmte Nachtleben. Von Live-Musik bis hin zu traditionellen Open-Air-Märkten hat die Gegend wirklich für jeden etwas zu bieten.

Lesen Sie mehr über die Geschichte von Temple Bar in unserem EBook. Nur 3,50 € zum Download verfügbar

[www.ShackRestaurant.ie/products](http://www.ShackRestaurant.ie/products)



# Flavours of Eire

**"Flavours of Eire - A History of Irish Cuisine"** nimmt den Leser mit auf eine fesselnde Reise durch die kulinarische Entwicklung Irlands. Der Gastronom David Ellis zeichnet den lebendigen Teppich der irischen Esskultur nach.

Von alten gälischen Festmahlen bis hin zur heutigen kulinarischen Renaissance werden Sie Zeuge der faszinierenden Transformation der irischen Küche. Entdecken Sie herzhaft-eintöpfen, den Aufstieg der Kartoffel und die Verschmelzung traditioneller Rezepte mit globalen Einflüssen. David navigiert gekonnt durch die kulinarische Landschaft Irlands und hebt Schlüsselmomente, Persönlichkeiten und Rezepte hervor.

Aber diese Reise geht über die Küche hinaus. "Flavours of Eire" erkundet den kulinarischen Tourismus, bei dem Irlands Faszination Feinschmecker aus aller Welt anzieht. Egal, ob Sie ein Geschichtsliebhaber oder ein neugieriger Feinschmecker sind, dieses Buch bietet eine Mischung aus Wissenschaft und Geschichtenerzählen.

Erhältlich unten zum Kauf

[EBook €1.95](#)

## Cooking with The Shack Restaurant

Eine kulinarische Reise mit dem gewissen Etwas! Dieses Buch führt die Leser durch das historische Viertel Temple Bar in Dublin, von seiner Vergangenheit bis in die geschäftige Gegenwart. Unterwegs erfährst du mehr über die Geschichte der irischen Küche und erhältst Einblicke in die Ursprünge unserer traditionellen Gerichte. Entdecken Sie, wie das Team von The Shack alte Favoriten neu interpretiert und dabei dem irischen Erbe treu geblieben ist.

Als Besitzer des The Shack Restaurants teile ich meine persönliche kulinarische Reise, die sich über 26 Jahre erstreckt und mehr als 2,5 Millionen Gäste aus der ganzen Welt bedient. Es ist mir eine Ehre und ein Privileg, diese Sammlung traditioneller, klassischer und moderner irischer Rezepte aus unserer Speisekarte und unserer Spezialitätentafel zu präsentieren.



Erhältlich unten zum Kauf

[EBook €14.95 - Soft Cover Book €30.00](#)



# DEUTSCHE SPEISEKARTE

## 2025

### *Tag Zeit Leichte Mahlzeiten Menü*

Serviert von 12 bis 17 Uhr täglich.

#### **Tasse Suppe des Tages €7**

Fragen Sie den Kellner für Details. \*2,14

#### **Traditionelles irisches Frühstück €12.50**

Eier, Wurst, Speck, gegrillte Tomate, Schwarzweiss-Pudding. Serviert mit heißem Toast. \*1,2,3,14

#### **Gezogenes Schweinefleisch Burger ... € 13.75**

Langsam gebratenes Schweinefleisch mit einem Hauch Knoblauch-Ingwer-BBQ-Sauce, serviert in einem gerösteten Brea mit Chunky Chips \*1,13,14

#### **Speck und Kohl ... €13.50**

Lende vom irischen Speck auf einem Bett aus Butterkohl.  
Serviert mit Petersilien-Sahnesauce.

#### **Ofenkartoffel ... €10.50**

Volle Ofenkartoffel gefüllt mit knusprigem Speck und irischem Käse.

\*\*\*\*\*

Allergene: 1 Gluten. 2 Milch 3 Eier. 4 Fisch 5 Weichtiere. 6 Krebstiere. 7 Sellerie. 8 Nüsse. 9 Erdnüsse. 10 Sesamsamen 11 Soja. 12 Lupin 13 Senf 14 Sulfite.



## A la carte

Serviert von 12 bis 11 Uhr täglich

### Vorspeisen

#### **Dublin Meeresfrüchte Fischsuppe ... €10.50**

Eine Auswahl von Meeresfrüchten und Wurzelgemüse, gekocht in dickem cremigem Weißweineintopf. \*1,2,4,5,6,14

#### **Tasse Suppe ... €7**

große herzhafte Tasse hausgemachte Suppe. Fragen Sie den Kellner für Details. \*1,2,14

#### **Irische Apfelwürfelchen ½Kg .. €10.50**

Miesmuscheln in ihren Muscheln, pochiert in Irischer Apfelwein und fertig mit Sahne und frischen Kräutern.\*1,2,5,14

#### **Würzige Grill von Hühnerflügel... €9.95**

Tief gebraten bis knusprig und serviert mit einer würzigen Barbecue- Soße. \*1,7,13,14

#### **Shack Leberpastete ... €9.95**

Hühnerleber und Brandy Leberpastete, serviert mit Cumberland Soße. \*1,2,14

#### **Eiche geräucherter Irische Lachs.. €12.95**

Irish geräucherter Lachs traditionell serviert. \*1,2,4,14

#### **Garnelen in HEISSEM ÖL .... € 11,75**

Garnelen gekocht in irischem Rapsöl, mit Knoblauch und einem Hauch Chili. Serviert mit hausgemachtem Schwarzbrot.

#### **Knusprige Calamari.... €9.95**

Gesalzene, knusprige Calamari, frittiert und mit Knoblauch-Mayonnaise serviert.

\*\*\*\*\*



## Salatauswahl

### Shack Salat

#### Vorspeise €9.50

Fügen Sie Hähnchen zu Ihren Salat hinzu + €3.75

Fügen Sie Speck zu Ihren Salat hinzu +€1.65

Fügen Sie Granele zu Ihren Slat hinzu+€3.75

#### Hauptgericht €14.95

Fügen Sie Hähnchen zu Ihren Salat hinzu + €5.25

Fügen Sie Speck zu Ihren Salat hinzu +€3.75

Fügen Sie Granele zu Ihren Slat hinzu+€5.25

Eine Schüssel gemischte Blätter mit Kirschtomaten, Würfel von irischem Käse, Rote Zwiebel, geröstete Erdnüsse, Haselnüsse, Pinienkerne und Sonnenblumenkerne, mit Shack Dressing.

\*1,2,8,13 14

## Traditionelle Irische

### Irische Eintopf... €21

Ein traditioneller Eintopf aus Lamm, Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln \*1,2,14

### Lammkeule... €24

Geschmorte Lammkeule auf einem Bett aus gebuttertem Kohl mit einem frischen Thymian und Rotwein Soße \*2,14

### Rindfleisch Irland.... €21

Ein Eintopf aus Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Rotwein und Getreide Senf. \*13,14

### Irische Bangers und Mash ... €19.50

Gourmet-Schweinswürste, serviert auf einem Bett aus Colcannon mit einer Soße aus roten Zwiebeln

\*\*\*\*\*



## Geflügel

### **Shack Hähnchen ... €18.95**

Hühnerbrust, gebraten Topf Fried mit frischen Tomatensauce, frischem Knoblauch, Champignons und frischer Sahne \*2,14

### **Irish Whisky Hühnchen, €18.95**

Hühnerbrust,gebratene Topf und serviert auf der Oberseite ein Irish Whisky, Knoblauch, Champignons und Zwiebel-Sahne- Soße \*2,14

### **Connemara Hühnchen ... €18.95**

Hühnerbrust ,gebraten Topf mit Irish Mist, geräucherter Speck , Champignons und frische Sahne . \*2,14

### **Hühnchen-Tagliatelle ... 18.95 €**

Gewürfelte Hähnchenbrust, geräucherter Speck, Zwiebel und Champignons mit frischen Tagliatelle und Tomatensauce \*1,2,14

### **Hähnchen filet burger €19.95**

In Buttermilch marinierte 8 Unzen Hähnchenbrust mit Butterfließ, mit Dubliner-Käse, Zwiebeln, Tomaten und Salat, Shack-Relish und geröstetem Blee. Serviert mit hausgemachten Chips. \*1,2,13

\*\*\*\*\*

## Meeresfrüchte

### **Lachsfilet... €25.50**

Gebraten Topf mittlerer Schnitt von frischem Lachs gekocht mit einer Vermouth Cream Soße. 2,4,6,14  
Fügen Sie Garnelen hinzu +5.25

### **Fisch & Chips ... €22.95**

Filet vom frischen Seehecht in Bier-Teig beschichtet und goldene gebraten serviert mit Chips, Erbsenpüree und Tartarsoße. 1,2,3,4 13, 14

### **Dublin Meeresfrüchte Fischsuppe .. €22.95**

Eine Auswahl von Meeresfrüchten und Wurzelgemüse, gekocht in dickem cremigem Weißweineintopf. \*1,2,4,5,6,14

\*\*\*\*\*

## Rindfleisch

Alle unsere Rindfleisch sind 100% mit Grass gefüttert und irischen Qualität gewährleistet.

### **8oz Filet Steak ...€39**

Holzkohle gegrillte Filet Steak und nach Ihren Geschmack gekocht.

### **10oz Irische Ribeye-Steak ...€35**

Holzkohle gegrillte Ribeye-Steak und nach Ihren Geschmack gekocht.

*Wählen Sie eine mit Ihren Steak*

Gemischte Pfefferkörner und Brandy. \*2,14

Knoblauchbutter. \*2

Irische Whisky Soße. \*2,14

Shack Soße. \*2,14



## Vegetarisch

### **Frische Nudeln ... €18**

Waldpilze, Zwiebeln und frische Kräuter, geworfen mit frischen Tagliatelle und vollendet mit Trüffelöl und frischer Sahne. \*1,2,6,14

### **Nachos nach irischer Art ... €18**

Knusprige Kartoffeln mit Tomatensalsa, Sauerrahm, Jalapenos, Guacamole und Dubliner-Käse. \*2,14

### **Traditioneller Kartoffelpuffer ... €18**

Kartoffelpfannkuchen, serviert mit gegrilltem Gemüse, geröstetem Knoblauch, roter Paprika-Essenz. \*1,2,3,14

\*\*\*\*\*



## *Beilage*

Pro Portion €6

### **Gebratenes Wurzelgemüse**

Auswahl an Wurzelgemüse, geröstet.

### **Beilagensalat**

Gemischte Blätter mit Bändern aus Gurken, Karotten, Strauchtomaten, roten Zwiebeln, geworfen mit Shack-Dressing. \*13

### **Kartoffelpüree**

Cremiger Kartoffelbrei mit irischer Butter. \*2

### **Brokkoli**

Brokkoli in irischer Butter geworfen. \*2

### **Klobige Chips**

Handgeschnittene Chunky Chips und frittiert in Rapsöl.

### **Gebutterter Kohl**

Grünkohl mit irischer Butter geworfen. \*2

### **Champion**

Cremiges Kartoffelpüree mit fein gehackten Frühlingszwiebeln und irischer Butter. \*2

## Dessert Karte

€7

### **Schokoladenkekstkuchen mit Kirschen \*1,2,14**

Schokoladenkekstkuchen aus feinsten irischer Schokolade mit glasierten Kirschen, sonnengereiften Sultaninen und Keksen.

### **Dreifaltigkeitsmess. \*3,14**

Eine Interpretation des traditionellen Eaton College Pavlova. Crushed Baiser mit frischer Sahne und Erdbeeren. In einem Glas serviert.

### **Heißer Apfelkuchen. \*1,2,3,14**

Ein traditioneller Apfelkuchen mit hausgemachtem Pudding

### **Baileys-Käsekuchen. \*1,2,3,14**

Bourbon-Keks-Boden, garniert mit geschlagener Käsecreme, geschnürt mit Bailey's Irish Cream

### **Eiscreme. \*2,3,8,14**

Wählen Sie aus einer Auswahl an Wexford Ire Creams: Fragen Sie Ihren Server

### **Shack-Käseplatte. \*1,2,14**

Auswahl an Irish Cheese Brie, Dubliner Cheddar, Millens, geräuchertem Gubben und Cashel Blue, serviert mit Tomaten-Chutney und Wasserkekse



# Drinks Menu

## WINE

Glass / Bottle

### House Wine Selection

1. Las Lomas, Sauvignon Blanc. Chile. (White). ... €7.50 / €30.00  
Chile's cool coastal Leyda region, zesty and fresh, ideal for any meal particularly seafood
2. Las Lomas, Cabernet Sauvignon, Chile. (Red) ... €7.50 / €30.00  
Intense, deep dark red in colour is juicy and fresh featuring aromas of red fruits and spices
3. Salisbury, Chardonnay, Australia. (White) ... €7.50 / €30.00  
A fruit dominant on the palate, although crisp and fresh, has weight and texture
4. Salisbury, Shiraz, Australia. (Red) ... €7.50 / €30.00  
Rich and ripe, a classic Australian Shiraz. A beautiful structured wine with layers of complexity of fruits, spice and oak.

### Rosé House Selection

5. Bellefontaine Rose (Grenache) France ... €7.50 / €30.00  
Delightful French Rose, pale raspberry pink, with appealing soft berry aromas, fresh summer fruits and crisp finish

### Sparkling and Champagne Selection

6. Maschio, Prosecco Frizante. Italy. ... €30.00  
Light straw yellow in colour with a lively froth. On the nose white peach and orange blossoms.
7. Maschio, Prosecco Snipes, Italy (200ml) ... €12.00  
The bouquet is fresh, fruity & aromatic
8. Moët Brut Reserve NV. ... €85.00  
Quintessential Champagne

### Premium House White Wine Selection

9. Kapuka , Marlborough, New Zealand. ... €40.00  
Bright zingy fresh aromas of gooseberry, dried herb, citrus & tomato leaf,  
balanced with fresh citrus lime flavour
10. Via Nova , Pinot Grigio, Italy. ... €40.00  
Lemony on the nose, with a delicious balance in the mouth, this Pinot Grigio  
is very easy to drink dry white with medium alcohol and a gorgeous lingering finish.
11. La Madonne Picpoul de Pinet. France. ... €32.00  
A wine with a lovely crystal colour, great freshness and flavours of grapefruit, lime,  
peach and lemon, rich and generous with a fine acidity
12. Bellefontaine , Sauvignon Blanc, France. ... €32.00  
Classic Sauvignon Blanc, rich citrus character on the palate is livened up by zesty acidity
13. Fontanafreda Gavi di Gavi. Italy €50.00  
Ample nose, intense bouquet, floral notes, vanilla, lemon and apples.  
On the palate, dry, full-bodied, well-balanced and elegant.
14. Chateau de Sancerre. France €65.00  
Typical Sauvignon blanc nose with floral accents and smokey,  
flinty nuances. Complete balance of fruit with some fresh citrus.

### Premium Red Wine Selection

15. Navarro Correas Malbec, Argentina. ... €32.00  
Aromas and flavours of plums and violets, with a soft spicy notes of pepper. Fruity,  
Fresh and balanced
16. Borgo Montepulciano, Italy. ... €32.00  
On the nose there are the typical dried fruits and dark aromatic notes. The palette shows some  
evidence of age with the tannins and fruit silkily well integrated showing hints of cherry cola
17. Bellefontaine Merlot, France. ... €32.00  
One of France's favourite wines. Rich , vibrant, and aromatic fruit showing soft plum and jam  
flavour. Dry tannic bite giving it structure and length in the mouth
18. Vega del Rayo, Rioja, Spain. ... €40.00  
A modern, vibrant, unoaked Tempranillo from Rioja Alta. Winemaker A. Gonzalez has produced a  
wine with pure juicy red fruits, Fresh cherries and plums, with hint of black pepper and spice
19. Villa Belvedere Valpolicella Amarone. Italy €65.00  
Deep ruby colour, with garnet tints. The flavour is dry, warm and concentrated  
with an elegant spicy finish. Particularly robust and rich.
20. Chateneuf de Pape. France €70.00  
A broad, ripe, jammy nose, followed by a big, meaty wine with concentrate,  
chunky, spicy red fruits.

## BEERS

We support traditional and authentic IRISH Craft Beers.  
Brewed in Ireland by Irish-owned breweries

		330cl / 500cl
O'Hara's Draught Stout	Draught	€5.25 / €7.50
O'Hara's Irish Lager	Draught	€5.25 / €7.50
O'Hara's Irish Pale Ale	Draught	€5.25 / €7.50
O'Hara's Nitro Red	Draught	€5.25 / €7.50
51st State IPL	Bottle	€7.50
Falling Apple Cider	Bottle	€7.50
Estrella Galicia Non-Alcoholic	Bottle	€5.25
Guinness	Draught	€7.50

## IRISH COCKTAILS

Heart of Dublin ... €12.00

Irish Whiskey, Ruby Port, Shaken with Ice, Garnished with Glazed Cherries

Berry Gin & Tonic ... €12.00

Dingle Irish Gin with Tonic, Garnished with Mixed Berries

Classic Whiskey Ginger ... €12.00

Irish Jameson, Stirred with Ginger Ale & Garnished with a Wedge of Lemon

Baby Guinness ... €8.00

Baileys Irish Cream floating over Coffee Liqueur

Irish Eyes ... €12.00

Jameson Irish Whiskey, Crème de Menthe, Fresh Cream, shaken over Ice and Garnished with Glaze Cherries.



## Irish Blessing's

We Irish people are traditionally a Heartfelt nation. We feel what is truth, we use our Hearts, not our heads to intuitively Love and Live. Enjoy our Blessings.

\*\*\*

*“May the Irish hills caress you.  
May her lakes and rivers bless you.  
May the luck of the Irish enfold you.  
May the blessings of Saint Patrick behold you”.*

\*\*\*

*“May the road rise up to meet you.  
May the wind be always at your back.  
May the sunshine warm upon your face and the rains fall softly upon your fields.  
Until we meet again, may God hold you closely in the palm of His hand”.*

\*\*\*

*“May peace and abundance bless your world.  
With a joy that long endures  
And may all life's passing seasons.  
bring out the best in you and yours”.*

\*\*\*

*“May you have Love that never ends, Lots of money, and lots of friends. Health be yours,  
whatever you do, And may God send many blessings to you!”*

\*\*\*

*“May peace and abundance bless your world With a joy that long endures And may all life's  
passing seasons bring out the best in you and yours”.*

\*\*\*

*“May your troubles be less and your blessings be more,  
and nothing but happiness come through your door”.*

\*\*\*

