The Shack 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

Flavours of Eire

"Flavours of Éire - 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 herzhafte Eintöpfe, 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 Éire" 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.

Dieses Buch stellen wir unseren Gästen kostenlos zur Verfügung. Ein Exemplar pro Tisch.

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

info@ShackRestaurant.ie www.ShackRestaurant.ie

DEUTSCHE SPEISEKARTE 2026

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 Blaa 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.

Fischstäbchen-Sandwich … €15,00
Gegrilltes Sauerteigbrot mit in Panko panierten Seehecht-Goujons, Sauce Tartare und eingelegten Zwiebeln 1 (Weizen) 3,4,13

Frühstücks-Muffin … €15,00
Geräucherter Lachs mit pochierten Eiern und Sauce Hollandaise
1 (Weizen) 2,3,4

Arán Sourdough na Maidine … €12,95
Gegrilltes Sauerteigbrot mit Rührei, knusprigem Speck, Guacamole und Kirschtomaten
1 (Weizen) 3,4

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
Irisch 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.

Speck- und Kohlkroketten … €7,00 pro Stück
mit Petersilien-Mayonnaise
1 (Weizen), 2

Aufgeschlagener Ziegenkäse … €7,00 pro Stück
mit Crackern aus irischem Honig und grob gemahlenem schwarzem Pfeffer
1 (Weizen), 2,3,13

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Mindestens 2 Personen

Rogha na gCáis … €12,95 pro Person
Auswahl irischer Käsesorten (bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Auswahl).
Serviert mit Sellerie, Chutneys, eingelegtem Gemüse, Trauben und Crackern.
1 (Weizen), 2,7,13

The Celtic Charcuterie … €12,95 pro Person
Auswahl kalt servierter irischer Fleischspezialitäten und Pastete
(bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Auswahl).
Serviert mit Cornichons, Relish, Chutney und hausgemachtem Schwarzbrot.
1 (Gerste), 2

The Celtic Beart … €12,95 pro Person
Auswahl irischer Käsesorten und kalt servierter irischer Fleischspezialitäten
(bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Auswahl).
Serviert mit Sellerie, Chutneys, eingelegtem Gemüse, Trauben, Cornichons, Relish und hausgemachtem Schwarzbrot.
1 (Gerste & Weizen), 2,7,13

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
Geschmorter 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

Beef cheek … €25.00
Slow cooked in red wine on a bed of champ potato with a rich red wine sauce.

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 , Champignoms 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 Butterflies, mit Dubliner-Käse, Zwiebeln, Tomaten und Salat, Shack-Relish und geröstetem Blaa. 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

€7.95

Schokoladenkekskuchen mit Kirschen *1,2,14
Schokoladenkekskuchen aus feinster 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 Wasserkeksen

Coffees Menu

Americano ... €3.50
Regular or Decaffeinated

Cappuccino ... €3.95
Milky n Frothy with a Marshmallow on the side
*2, 14

Espresso ... €2.95
Small n Strong

Double Espresso ... €3.95
Double n Strong

Hot Chocolate & Marshmallows ... €4.25
Creamy Premium Chocolate Drink. * 2. 14

Irish coffee 0.0% Alternative Whiskey... €8.50.
Double espresso, Rebel Whiskey 0.0% , Brown Sugar and Floated with Fresh Cream. * 2. 14

Shack Coffee ... €8.50
Ruby Port, Double Espresso, whiskey Alternative, Irish honey, topped with fresh cream. * 2. 14

Teas Menu

Peppermint Tea ... €3.50
Fresh & Minty

Fruit Tea ... €3.50
Fruity & Healthy

Green Tea ... €3.50
Natural Green Tea

Camomile Tea ... €3.50
Calming & Soothing

Breakfast Tea ... €3.50
Regular Irish Breakfast Tea

Lemon and Ginger Tea ... €3.50
Fresh and Healthy