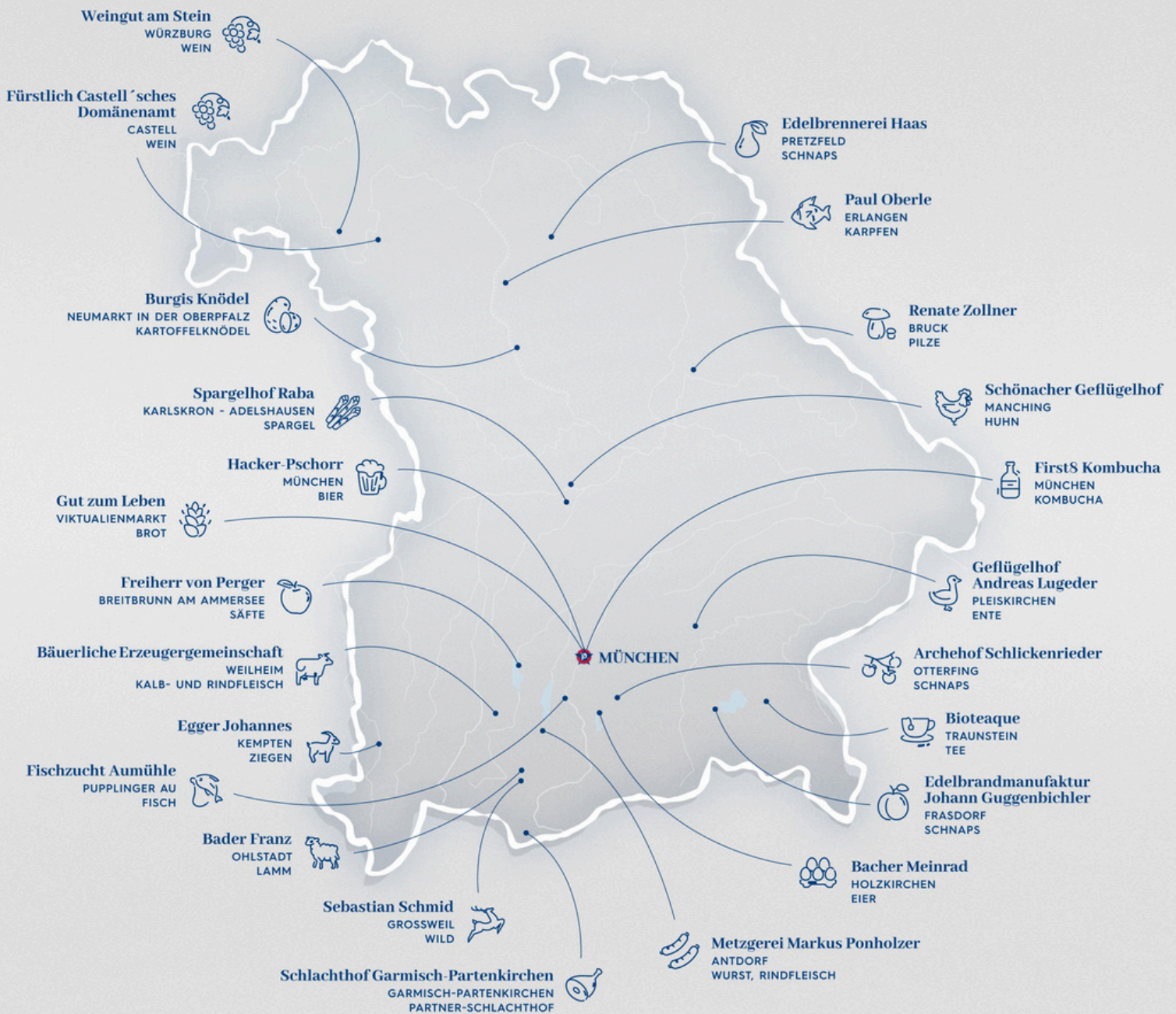




Der Pschorr

MÜNCHEN



UNSER KLASSIKER

Rindertatar

frisch durchgelassen und mit traditionellen Zutaten Eigelb, Sardellen, Zwiebelwürfel, Kapern sowie Paprika, Salz und Pfeffer serviert mit frischem Hausbrot, **zum selbst Anmachen** oder **schon fertig** 27,90

BROTZEIT

Hausgemachter „Obazda“

aus Brie, Butter, rahmigem Frischkäse und milder Paprika, dazu rote Zwiebeln 15,90

Dreierlei Aufstrich

– zwei Vegetarisch und einer Vegan –
dazu servieren wir unser Hausbrot 15,90

Saurer Wurstsalat

– von der Regensburger Wurst –
mit vielen roten Zwiebeln 17,90
gibt's auch mit Streifen vom Bergkäse 20,90

Brezn

frisch gebacken 2,90

AUS DER SUPPENKÜCHE

Grießnockerlsuppe

mit zwei Nockerln
und Streifen vom Wurzelgemüse 8,90

Deftige Gulaschsuppe

aus der Wade geschnitten
mit Majoran und würzigem Hausbrot 13,90

Zwei hausgemachte Leberknödel

in kräftiger Rinderbrühe 10,90

AUS DER FISCHZUCHT AUMÜHLE

Fangfrischer Saibling

auf der Haut gebraten mit saisonalem Risotto 33,90

Filet von der Lachsforelle

in Butter gebraten mit Grillkartoffeln 33,90

VEGETARISCH UND VEGAN

Feine Nocken

– aus Kartoffeln und Grieß –
mit Ragout von Paprika, Zucchini & Aubergine.
Dazu frischer Rucola und Olivenöl 19,90

Hausgemachte Spinatspätzle

dazu wahlweise kräftige Bergkäsesoße
oder tomatiges Gemüsesugo 19,90

Bayerisches Rösti

dazu Kräuterrahm mit Frühlingszwiebeln,
gebratene Champignons
und ein kleiner Marktsalat 19,90

Gibt es auch **mit marinierten Hühnerbruststreifen** 23,90

Caesar Salad

Romanaherzen mit würzigem Parmesandressing,
reschen Tomatencroutons
und frittierten Kapern 17,90

Gibt's auch auch
mit marinierten Hühnerbruststreifen 23,90

Knackiger Marktsalat

wahlweise mit würzigem Ziegenkäse im Strudelteig
gebacken und fruchtigem Feigensenf 21,90

Oder

mit marinierten Hühnerbruststreifen 23,90

LOW CARB

Gesottener Tafelspitz in der Brühe

mit frisch geriebenem Meerrettich oder saisonalem
Kimchi und gedünstetem Gemüse 28,90

Zwei Steaks vom bayerischen Kalb

aus der Lende und in der Pfanne kurz gebraten.
Mit frisch geriebenem Meerrettich oder saisonalem
Kimchi und gedünstetem Gemüse 32,90

BESONDERES ENTDECKEN

Gegrillter Markknochen

– auf dem Holzbrett serviert –
mit regionalem Kimchi 19,90
dazu wahlweise Rindertatar 32,90

VOM MURNAU WERDENFELSER RIND

Bei Niedertemperatur gegarte Ochsen-Spareribs

– auf dem Holzbrett serviert –
dazu knackiger Marktsalat und eine
mit Kräuterquark gefüllte Ofenkartoffel 27,90

Deftiges Rindergulasch

– aus dem Hals und der Wade –
dazu ein handgedrehter Semmelknödel
und ein Beilagensalat 28,90

Bayerischer Sauerbraten

– aus der Schulter und Keule –
mit handgedrehtem Semmelknödel
und feinem Blaukraut 28,90

Roulade

– aus der Oberschale –
mit Marktgemüse und Kartoffelpüree 28,90

FREILANDENTE VOM GEFLÜGELHOF LUGEDER AUS PLEISKIRCHEN

½ Saftige Hausente

mit bayerischem Kartoffelknödel
und hausgemachtem Apfelblaukraut 39,90

Gibt's auch als 1/4 Ente 29,90

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Steak Tatar

– auf dem Holzbrett serviert –
Das 200g-Burgerpatty wird
mit Champignons und Bergkäse gratiniert und
mit einer Kräuterquark-gefüllten Ofenkartoffel
sowie BBQ-Soße angerichtet
dazu wird ein Marktsalat serviert 22,90

Gibt's auch mit zwei Stück Burgerpatties 29,90

Rinderlende

extra lang gereift 42,90

Rinderfilet

das beste Stück vom Rind 54,90

Entrecôte

mit typischem Fettauge 42,90

jeweils mit handgerolltem Kartoffelstrudel
und knackigem Marktgemüse,
dazu Rotweinsoße

WIRTSHAUS KLASSIKER

Resche ½ Schweinshaxe

– vom bayerischen Strohschwein –
frisch aus dem Rohr
mit handgedrehtem Kartoffelknödel
und Speck-Krautsalat 27,90

gibt's auch als ganze Haxe 37,90

Wirtshaus schnitzel Wiener Art

aus der Schweinelende, wellig gebacken.
Dazu servieren wir kaltgerührte Preiselbeeren
und wahlweise Grillkartoffeln oder
hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat 32,90

WÜRSTL UND PFLANZERL

Handgedrehte Fleischpflanzerl

mit kräftiger Bratenjus
und cremigem Kartoffelpüree 23,90

Feine Kalbsbratwürstl

drei Stück mit hausgemachtem Feigen-Senf-Dip
und frischem Kartoffel-Gurkensalat 22,90

Kleines feines Rinderhacksteak

mit Röstzwiebeln und BBQ-Soße
dazu cremiges Kartoffelpüree
und Speck-Krautsalat 19,90

Würzige Rindsbratwürstl

zwei Stück mit cremigem Kartoffelpüree
und Sauerkraut mit Speckwürfeln 20,90

DAFÜR KENNT MAN UNS

Zwiebelrostbraten

von der lang gereiften Lende
mit hausgemachten Röstzwiebeln, Grillkartoffeln
und frischem Tagesgemüse 39,90

UND FÜR DANACH

Knusprig-süße Apfelkücherl

in Weißbiersteig ausgebacken
mit cremigem Vanilleeis 12,90

Hausgemachte Gebrannte Crème

mit braunem Zucker flambiert 9,90

Lauwarmes Schokoküchlein

mit Erdbeersorbet und frischer Minze 12,90

Traditioneller Apfelstrudel

dazu Vanillesoße und Beerenragout 12,90

DESSERTVARIATION

mit knusprigem Apfelkücherl,
warmen Apfelstrudel
und einer kleinen „Gebrannten Crème“,
dazu cremiges Vanilleeis,
hausgemachtes Fruchtsorbet
und warme Bourbon-Vanille-Soße 17,90

DAZU EIN KAFFEE ODER TEE

je 4,90

SCHNÄPSE

EDELBRENNEREI HAAS, PRETZFELD IN FRANKEN

Haselnussgeist

ARCHEHOF SCHLICKENRIEDER IN OTTERFING

Apfelbrand

ELZTALBRENNEREI GEORG WEIS IM SCHWARZWALD

Williams-Christ-Birne

JOHANN GUGGENBICHLER IM CHIEMGAU

Obstler

– Im Holzfass gereift –

Waldhimbeergeist

Walnusslikör

Aprikosenbrand

Enzian

ITALIENISCHER KRÄUTERLIKÖR

Ramazzotti

je 2 cl 6,90

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!