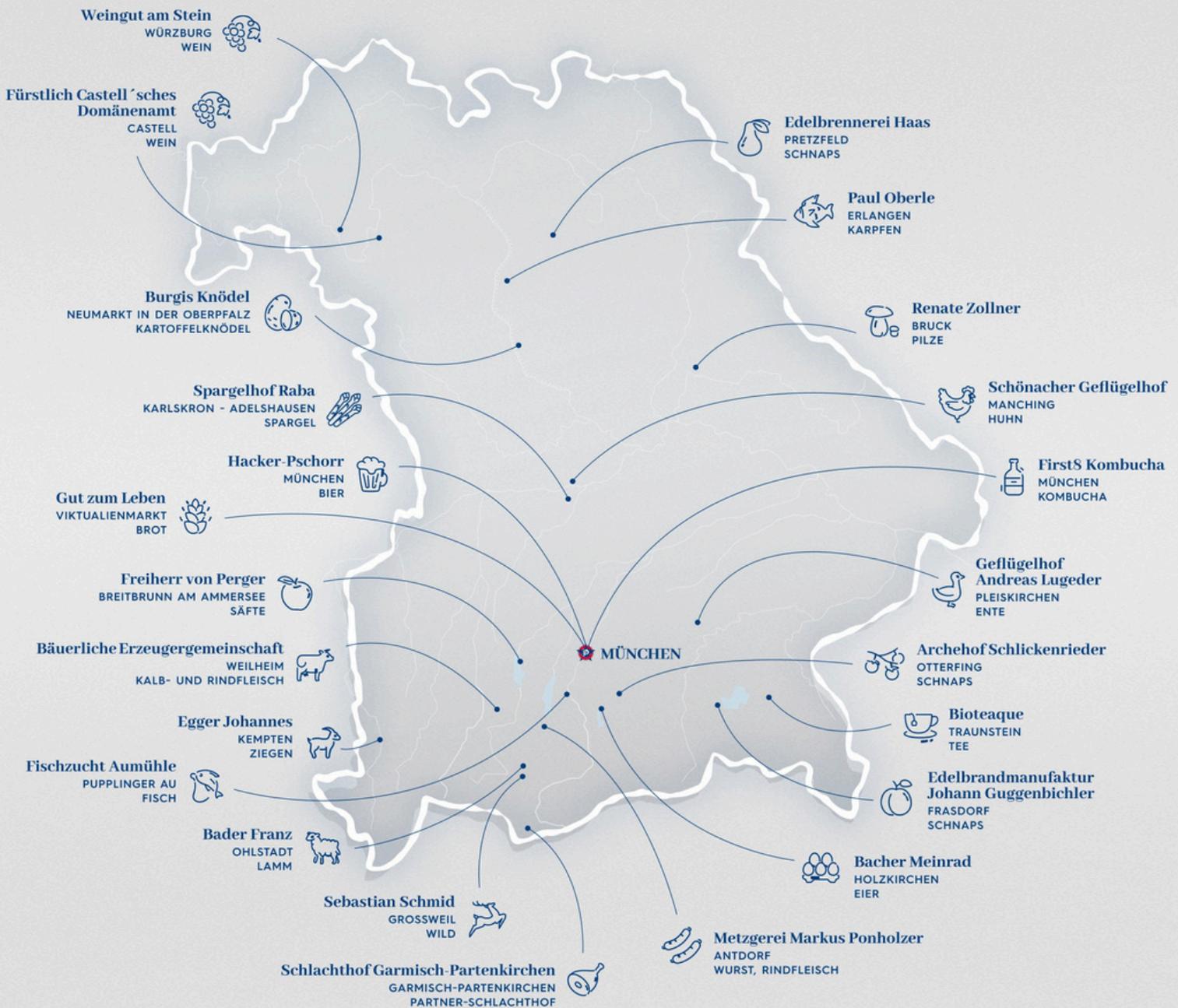




# Der Pschorr

MÜNCHEN



## DALLA MANZO DI MURNAU-WERDENFELSER

### 587 Costine di bue cotto a bassa temperatura

– Servite su un tagliere di legno –  
con una croccante insalata di mercato e una patata  
ripiena di quark alle erbe 27,90

### 506 Gulasch di bue abbondante

– Tagliato dal collo e dal polpaccio –  
con canederli di pane  
e insalata di contorno 28,90

### 508 Sauerbraten bavarese

– Dalle spalle e mazza –  
con gnocchi di pane e cavolo rosso 28,90

### 504 Involtini

con verdure di mercato e purè di patate 28,90

## SALSICCE E POLPETTE

### 3573 Polpette di vitello girate a mano

con forte sugo d'arrosto e  
purè di patate cremoso 23,90

### 905 Salsicce di vitello alla griglia

Tre pezzi con salsa di senape di fichi fatta in casa e  
insalata fresca di patate e cetrioli 22,90

### 512 Piccola Bistecca di Manzo macinata

con cipolle arrostiti e insalata di cavolo  
con pancetta fatti in casa 19,90

### 903 Salsicce di manzo

Due pezzi con purè di patate cremoso e crauti con  
cubetti di pancetta 20,90

## ECCO QUELLO PER CUI SIAMO CONOSCIUTI

### 550 Arrosto di Manzo con cipolle

Dal lombo di lunga stagionatura. Con cipolle fritte  
fatte in casa, Patate grigliate  
e verdure del giorno 39,90

## ANATRA DELL' ALLEVAMENTO DI POLLAME LUGEDER A PLEISKIRCHEN

### 706 ½ anatra croccante

con gnocchi di patate Bavarese e cavolo rosso  
di mela fatto in casa 39,90

707 C'è anche come un quarto d'anatra 29,90

## SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

### 502 Hamburger

– Servito su una tavola di legno –  
Un'hamburger da 200 g è condito con funghi  
e formaggio di montagna gratinati e  
serviti con una patata da giacca  
ripiena di cagliata alle erbe e salsa BBQ, serviti con  
un'insalata del mercato 22,90

503 Disponibile anche con  
due pezzi di hamburger 29,90

### 541 Lombo di manzo

Extra lunga maturazione 42,90

### 600 Filetto di manzo

Il miglior pezzo di manzo 54,90

### 502 Entrecôte

Con tipica goccia di grasso 42,90

Ciascuno con strudel di patate arrotolato a mano e  
verdure croccanti di mercato,  
con salsa di vino rosso

## DAL CUCINA DELLA ZUPPA

800 Due gnocchi di fegato fatti in casa  
in brodo di carne bovino forte 10,90

801 Zuppa di gnocchi al semolino  
con tre gnocchi e straccetti da ortaggi a radice 8,90  
Disponibile anche con brodo vegetale

802 Grande Zuppa di gulasch  
abbondante  
con maggiorana e pane speziato della casa 13,90

## SCOPRI LO SPECIALE

### 513 Midello osseo

– Servito su una tavola di legno –  
con kimchi regionale 19,90

593 facoltativamente con tartare di manzo 32,90

## SPUNTINI

### 1106 Salsa „Obazda“ fatta in casa

A base di brie, burro, formaggio fresco  
a base di panna e paprika dolce,  
servita con cipolle rosse 15,90

### 1112 Tre tipi di crema spalmabile

Due vegetariani (“Obazda” e crema di formaggio alle  
erbe) e uno vegano (purea di piselli)  
serviti con pane fatto in casa 15,90

### 1100 Insalata di salsiccia acida grande

– Dalla salsiccia di “Regensburger” –  
con molte cipolle rosse 17,90

1102 Disponibile anche con strisce  
di formaggio di montagna 20,90

### 1200 Bretzel

cotto e fresco 2,90

## DAL MAIALE BAVARESE

### 702 ½ stinco di maiale arrosto croccante

– di maiale bavarese allevato su paglia –  
Appena sfornato, con canederlo di patate fatto a  
mano e insalata di cavolo con pancetta 27,90

703 Disponibile anche lo stinco interno per 37,90

### 742 Cotoletta di maiale alla viennese

Filetto di maiale impanato e fritto.  
Servita con mirtilli rossi freddi e a scelta: patate  
grigliate o insalata di patate e cetrioli 32,90

## CON POCHI CARBOIDRATI

### 510 Manzo bollito in brodo

con rafano fresco grattugiato o  
kimchi di stagione  
e verdure al vapore 28,90

### 3582 Due bistecche di vitello

– Fritte brevemente in padella –  
con rafano fresco grattugiato o kimchi di stagione  
e verdure al vapore 31,90

## VEGETARIANO

### 720 Gnocchi vegani

– Da patate e semola –  
con ragù di peperoni, zucchine e melanzane,  
rucola fresca e olio d'oliva 19,90

705 Spaetzle agli spinaci fatti in casa  
facoltativamente con salsa di formaggio forte di  
montagna o sugo di verdure al pomodoro 19,90

### 727 Rösti di patate Bavarese

con crema alle erbe, cipolle fritte, funghi alla  
griglia e insalata piccolo del mercato 19,90

728 Disponibile anche con straccetti  
di pollo marinati 23,90

### 1016 Caesar Salad

Cuori di Roma con salsa di parmigiano piccante,  
crostini croccanti e capperi fritti 17,90

1020 disponibile anche con strisce  
di pollo marinate 23,90

### Insalata fresca di mercato

1002 con formaggio di capra al forno in pasta  
strudel con senape fruttata di fichi 21,90

1004 Disponibile anche con strisce di petto di  
pollo marinato 23,90

## DALL'ALLEVAMENTO PESCE DI AUMÜHLE

### 1300 Caramella

Fritto sulla pelle con risotto stagionale 33,90

### 1302 Filetto di salmelino

Fritto nel burro con patate grigliate 33,90

## IL NOSTRO CLASSICO

### 500 Tartare di Manzo

Cotta al momento e servita con ingredienti  
tradizionali tuorlo d'uovo,  
acciuغه, cipolle a dadini, capperi  
oltre a paprika, sale e pepe.  
Servita con pane fresco fatto in casa, da condire  
da soli o già pronto 27,90

## SPECIAL TASTE

### EXPERIENCE

FRESHLY TAPPED BY  
THE BARTENDER

**Hacker-Pschorr Edelhell**

0,5 l 6,70

Traditionally chilled with bar ice  
and served in ice-cold glasses  
for a special experience

## BEERS

HACKER PSCHORR

**Wheat beer**

naturally cloudy

**Shandy**

**Russ'n**

**Helles non-alcoholic**

naturally cloudy

PAULANER

**Dark Beer**

naturally cloudy

**Light wheat beer**

**Wheat Beer non-alcoholic**

naturally cloudy

each 0,5l 6,70

## APERITIF

**Fraenzi Spritz**

Fraenzi Frizzante, Soda, Aperol 0,2l 10,50

**Fraenzi Hugo**

Fraenzi Frizzante, Soda, Elderberry 0,2l 10,50

**Fraenzi Rhubarb**

Fraenzi Frizzante, Soda, Rhubarb juice 0,2l 10,50

**Fraenzi Castell Frizzante**

Fürstl. Castell'sches Domänenamt,  
Franconia 0,15l 7,90

## NON-ALCOHOLIC DRINKS

DIRECTLY FROM AMMERSEE

**Apple spritzer**

**Elderberry spritzer**

**Rhubarb spritzer**

each 0,4l 4,90

SINALCO

**Cola, Cola Zero, Cola Mix,  
Lemon or Orange lemonade**

each 0,3l 3,50 or 0,5l 4,90

**Table water**

0,4l 3,90

**Gerolsteiner Mineral water**

still or sparkling

0,25 l 4,10 or 0,75l 8,30

## WINE BY THE GLASS

– white –

**Grüner Veltliner**

Weingut Josef & Philipp Bründlmayer,  
Lösterrassen, Austria 0,2 l 9,80

**Rivaner Cuvée**

Fürstlich Castell'sches Domänenamt,  
Franconia 0,2 l 9,80

**White wine spritzer**

with Rivaner Cuvée 0,4 l 9,80

– red –

**Blauer Zweigelt**

Winery Bauer, Weinviertel,  
Austria 0,2 l 9,80

**Roter Castell „1224“**

Fürstlich Castell'sches Domänenamt,  
Franconia 0,2 l 9,80

## BOTTLE WINE

In addition, we offer our  
large bottles by the glass

**Please ask our service for our  
bottled wine list**