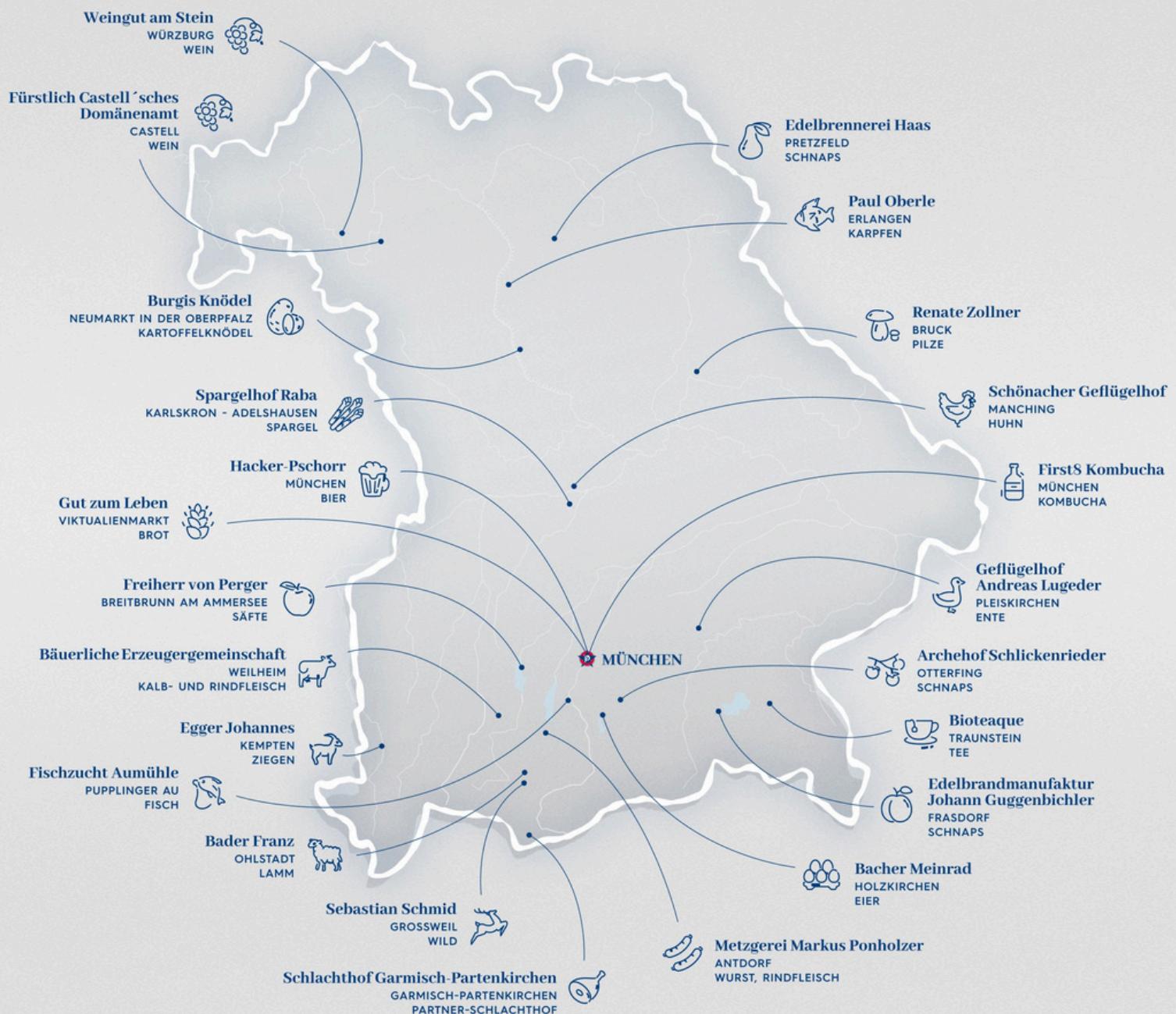




Der Pschorr

MÜNCHEN



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 drei Nockerln
und Streifen vom Wurzelgemüse 8,90

Deftige Gulaschsuppe

– vom Murnau-Werdenfelser Rind –
mit Majoran und würzigem Hausbrot 13,90

Zwei hausgemachte Leberknödel

in kräftiger Rinderbrühe 10,90

AUS DER FISCHZUCHT

AUMÜHLE

Fangfrisches Saiblingsfilet

auf der Haut gebraten mit saisonalem Risotto 33,90

Filet von der Lachsforelle

– in Butter gebraten –
dazu aufgeschlagene Kräutermayonnaise
und frische Grillkartoffeln 33,90

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

BESONDERES ENTDECKEN

Gegrillter Markknochen

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

LOW CARB

Gesottener Tafelspitz in der Brühe

mit frisch geriebenem Meerrettich oder saisonalem
Kimchi und gedünstetem Tagesgemüse 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 Tagesgemüse 32,90

VEGETARISCH UND VEGAN

Feine Nocken

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

Hausgemachte Käsespätzle

– mit würziger Bergkäsemischung –
dazu geröstete Zwiebeln
und knackiger Marktsalat 21,90

Bayerisches Rösti

dazu Kräuterrahm mit Frühlingszwiebeln,
gebratene Champignons
und knackiger Marktsalat 19,90

Gibt's auch
mit marinierten Hühnerbruststreifen 23,90

Caesar Salad

Romanaherzen mit würzigem Parmesandressing,
frischen Croutons
und herzhaften Kapern 17,90

Gibt's 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

**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

**WIRTSCHAUS
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

Wirtshausschnitzel Wiener Art

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

**SPEZIALITÄTEN
VOM GRILL**

Marmorierte Rinderlende

extra lang gereift 39,90

Zartes Rinderfilet

das beste Stück vom Rind 54,90

Feines Entrecote

mit typischem Fettauge 42,90

jeweils mit handgerolltem Kartoffelstrudel
und knackigem Tagesgemüse,
dazu Rotweinsoße

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

DAFÜR KENNT MAN UNS

Zwiebelrostbraten

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

Gibt's auch wahlweise aus dem Entrecote

**VOM MURNAU
WERDENFELSER RIND**

Deftiges Rindergulasch

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

Bayerischer Sauerbraten

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

Herzhafte Roulade

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

WÜRSTL UND PFLANZERL

Handgedrehte Fleischpflanzerl

mit kräftiger Bratenjas
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

FLASCHEWEIN

Darf es ein Glas Wein sein ? Neben unseren
glasweisen Ausschank haben wir eine separate
Auswahl an kleinen und großen Flaschenweine.

gerne bringt unser Team
Ihnen die Weinkarte

UND FÜR DANACH

Knusprig-süße Apfelkücherl

in Weißbierteig 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!