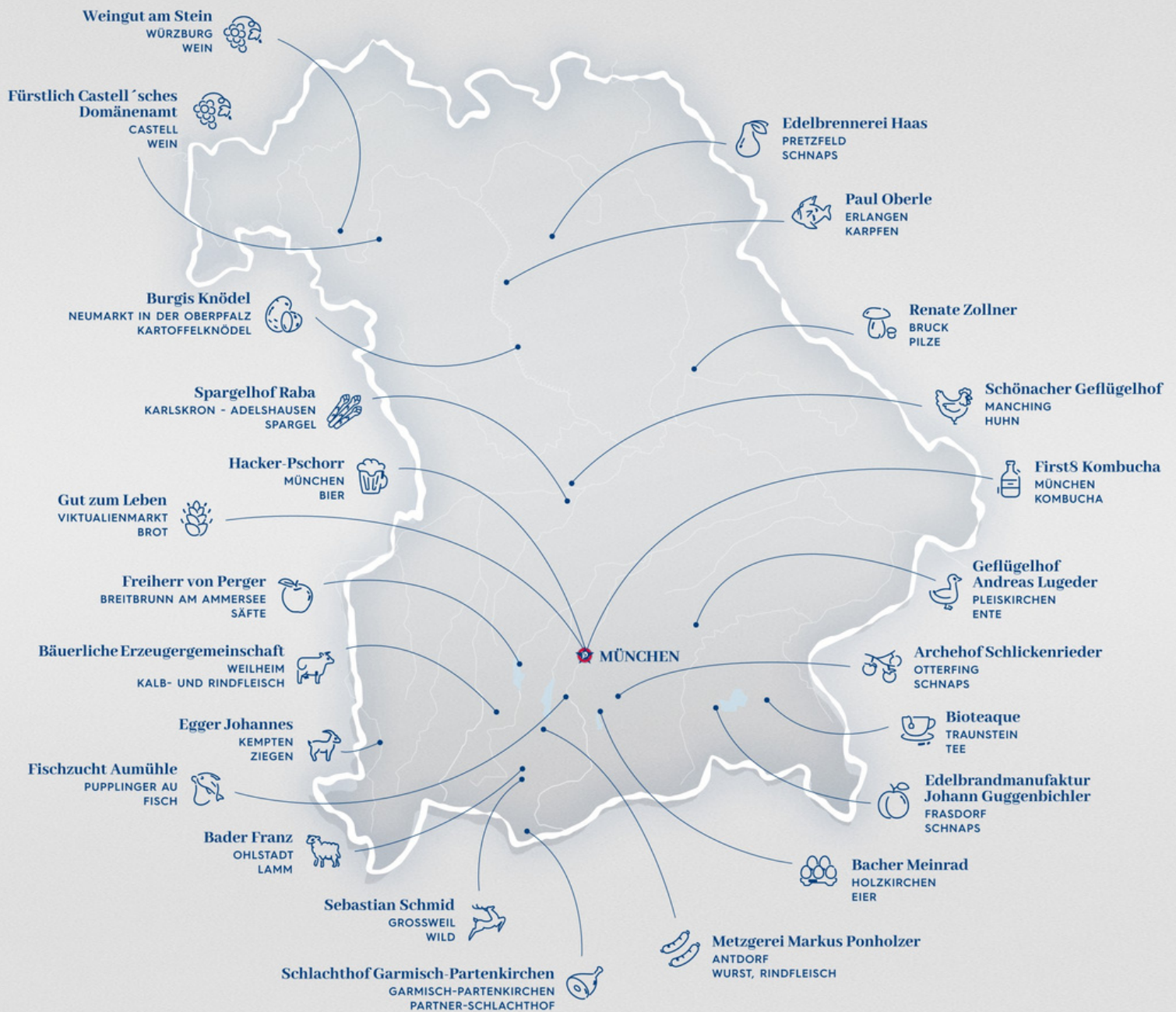




Der Pschorr

MÜNCHEN



BROTZEIT

Hausgemachter „Obazda“

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

Dreierlei Aufstrich

– zwei Vegetarisch und einer Vegan –
dazu servieren wir unser Hausbrot

Saurer Wurstsalat

– von der Regensburger Wurst –
mit vielen roten Zwiebeln

Gibt's auch mit Streifen vom Bergkäse von der
Naturkäserei Tegernseer Land

Brezn

frisch gebacken

AUS DER SUPPENKÜCHE

Grießnockerlsuppe

mit drei Nockerln
und Streifen vom Wurzelgemüse

Deftige Gulaschsuppe

– vom Murnau-Werdenfelser Rind –
mit Majoran und würzigem Hausbrot

Zwei hausgemachte Leberknödel

in kräftiger Rinderbrühe

AUS DER FISCHZUCHT AUMÜHLE

Fangfrisches Saiblingsfilet

auf der Haut gebraten mit saisonalem Risotto

Filet von der Lachsforelle

– in Butter gebraten –
dazu aufgeschlagene Kräutermayonnaise
und resche Grillkartoffeln

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**

BESONDERES ENTDECKEN

Gegrillter Markknochen

– auf dem Holzbrett serviert –
mit regionalem Kimchi
dazu wahlweise Rindertatar

LOW CARB

Gesottener Tafelspitz in der Brühe

mit frisch geriebenem Meerrettich oder saisonalem
Kimchi und gedünstetem Tagesgemüse

Zwei Steaks vom bayerischen Kalb

– aus der Keule geschnitten –
kurz in der Pfanne gebraten.
Mit frisch geriebenem Meerrettich, saisonalem
Kimchi und gedünstetem Tagesgemüse

VEGETARISCH UND VEGAN

Feine Nocken

– aus Kartoffeln und Grieß –
mit fruchtigem Tomatensugo.
Dazu frischer Rucola und Olivenöl

Hausgemachte Käsespätzle

– mit würziger Bergkäsemischung von der
Naturkäserei Tegernseer Land –
dazu geröstete Zwiebeln
und knackiger Marktsalat

Bayerisches Rösti

dazu Kräuterrahm mit Frühlingszwiebeln,
gebratene Champignons
und knackiger Marktsalat

Gibt's auch
mit **marinierten Hühnerbruststreifen**

Caesar Salad

Romanaherzen mit würzigem Parmesandressing,
reschen Croutons
und herzhaften Kapern

Gibt's auch
mit **marinierten Hühnerbruststreifen**

Knackiger Marktsalat

wahlweise mit würzigem **Ziegenkäse im Strudelteig**
gebacken und fruchtigem Feigensenf
oder
mit **marinierten Hühnerbruststreifen**

FREILANDENTE VOM GEFLÜGELHOF LUGEDER AUS PLEISKIRCHEN

½ Saftige Hausente

mit bayerischem Kartoffelknödel
und hausgemachtem Apfelblaukraut

Gibt's auch als 1/4 Ente

WIRTSCHAUS KLASSIKER

Resche ½ Schweinshaxe

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

Gibt's auch als **ganze Haxe**

Wirtshausschnitzel Wiener Art

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

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Marmorierte Rinderlende

extra lang gereift

Zartes Rinderfilet

das beste Stück vom Rind

Feines Entrecote

mit typischem Fettauge

jeweils mit handgerolltem Kartoffelstrudel
und knackigem Tagesgemüse,
dazu Rotweinsosse

Steak Tatar

– auf dem Holzbrett serviert –
Das 200g-Burgerpatty wird
mit Champignons und Bergkäse von der
Naturkäserei Tegernsee gratiniert und
mit einer Kräuterquark gefüllten Ofenkartoffel
sowie BBQ-Soße angerichtet,
dazu wird ein Marktsalat serviert
Gibt's auch mit **zwei Stück Burgerpatties**

DAFÜR KENNT MAN UNS

Zwiebelrostbraten

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

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

Bayerischer Sauerbraten

– aus der Schulter und Keule –
mit handgedrehtem Semmelknödel
und feinem Blaukraut

Herzhafte Roulade

– aus der Oberschale –
mit Marktgemüse und Kartoffelpüree

WÜRSTL UND PFLANZERL

Handgedrehte Fleischpflanzerl

mit kräftiger Bratenjus
und cremigem Kartoffelpüree

Feine Kalbsbratwürstl

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

Kleines feines Rinderhacksteak

mit Röstzwiebeln und BBQ-Soße
dazu cremiges Kartoffelpüree
und Speck-Krautsalat

Würzige Rindsbratwürstl

zwei Stück mit cremigem Kartoffelpüree
und Sauerkraut mit Speckwürfeln

FLASCHENWEIN

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**

KLASSISCHER KAISERSCHMARRN

-Nach Uraltem Rezept, mit Liebe gemacht-

mit zimtigem Zucker karamellisiert.

Dazu servieren wir stückiges Apfelmus, feinen Zwetschengröster
und cremige Vanillesoße.

Perfekt zum Teilen für zwei Personen - im Reindl serviert

Knusprig-süße Apfelmücherl

in Weißbiersteig ausgebacken
mit cremigem Vanilleeis

Hausgemachte Gebrannte Crème

mit braunem Zucker flambiert

Lauwarmes Schokoküchlein

mit Erdbeersorbet und frischer Minze

Traditioneller Apfelstrudel

dazu Vanillesoße und Beerenragout

HEISSGETRÄNKE

von der Kaffeerösterei DINZLER vom Irschenberg, Oberbayern

Espresso

Haferl Kaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Haferl Tee

-Auf Wunsch auch mit bayerischer Hafermilch-

SCHNÄPSE

EDELBRENNEREI HAAS, PRETZFELD IN FRANKEN

Haselnussgeist

2cl

JOHANN GUGGENBICHLER IM CHIEMGAU

Obstler

- Im Holzfass gereift -

ELZTALBRENNEREI GEORG WEIS IM SCHWARZWALD

Williams-Christ-Birne

Waldhimbeergeist

Walnusslikör

ITALIENISCHER KRÄUTERLIKÖR

Ramazzotti

Aprikosenbrand

Enzian

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!