Der Pschorr

MÜNCHEN

Please scan
the QR code for
international menus

MURNAU WERDENFELSER RIND

Bestes vom Murnau-Werdenfelser Rind

Das begehrte und hocharomatische Fleisch der Murnau-Werdenfelser Rinder ist ein anerkanntes kulinarisches Erbe der Alpen. Diese prägen bis heute den vitalen Charakter der Tiere und damit die herausragende Fleischqualität dieser ursprünglichen Rasse.

Gegrillter Markknochen

– Auf dem Holzbrett serviert –

mit regionalem Kimchi 19,90

dazu wahlweise

Rindertatar 31,90

Gutes aus der Schmorküche

je 26,90

Deftiges Rindergulasch

– Aus dem Hals und der Wade geschnitten –

oder

Bayerischer Sauerbraten

– Aus der Schulter und Keule –

oder

Roulade

– Aus der Oberschale –

jeweils mit

wechselnden Tagesbeilagen

Bayerisches Rindfleisch g.g.A.

MURNAU WERDENFELSER RIND

Bestes vom Murnau-Werdenfelser Rind

„Ein besonderes Stück Heimat für ein außergewöhnliches Genusserlebnis.“

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 [1, 5, 7] 21,90

Gibt´s auch mit zwei Stück Burgerpatties 28,90

Rindertatar

– Frisch durchgelassen und mit traditionellen Zutaten –

Eigelb, Zwiebelwürfel, Sardellen, Kapern sowie Paprika, Salz und Pfeffer. Serviert mit frischem Hausbrot, zum selbst Anmachen oder schon fertig 25,90

Traditionelle Spezialitäten aus unserer Innereien-Küche vom Murnau-Werdenfelser Rind finden Sie auf der Tageskarte.

BAYERN OX® RIND

Hochwertiges Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung aus dem oberbayerischen Alpenvorland – von kleinbäuerlichen Betrieben aus Miesbach, Traunstein und Weilheim.

Bayerisches Rindfleisch g.g.A.

„Das Qualitätsband zwischen Landwirten und Genießern“

Dafür kennt man uns

Zwiebelrostbraten

– Von der lang gereiften Lende –

mit hausgemachten Röstzwiebeln, Kräuterkartoffeln und frischem Tagesgemüse 39,90

Ochsenkotelett

- Nach Zuschnitt und Verfügbarkeit -

Für eine Person 49,90

Für zwei Personen 79,90

Rinderfilet

– Das beste Stück vom Rind –

49,90

Entrecôte

– Mit typischem Fettauge –

39,90

jeweils mit

wechselnden Tagesbeilagen

KLASSIKER

Vom bayerischen Schwein

Knusprig gebratenes Schnitzel

– Aus der Lende geschnitten –

mit kaltgerührten Preiselbeeren

dazu wahlweise

Kartoffel-Gurkensalat

oder

Grillkartoffeln

29,90

Resche ½ Schweinshaxe

– Frisch aus dem Rohr –

mit bayerischem Kartoffelknödel und
Speck-Krautsalat 22,90

Gibt's auch als
ganze Haxe 34,90

Etwas Besonderes
vom Geflügelhof Lugeder aus
Pleiskirchen in Oberbayern

½ resche Hausente

mit bayerischem Kartoffelknödel [7] und
hausgemachtem Apfelblaukraut 36,90

Gibt's auch als
viertel Ente 27,90

BROTZEIT

– Alle Speisen sind auch gut zum Teilen geeignet –

Obazda

Hausgemachter „Obazda“

aus Brie, Butter, rahmigem Frischkäse und mildem Paprika, dazu rote Zwiebeln 14,90

Frisch gebackene

Brezn 2,40

Dreierlei Aufstrich

– Vegetarisch und Vegan –

dazu servieren wir unser Hausbrot 14,90

Von unserem Metzger aus Antdorf

Saurer Wurstsalat

– Von Regensburgern [3,5,8] –

mit vielen roten Zwiebeln 15,90

Gibt's auch mit Streifen vom Bergkäse 18,90

Rindertatar

– Frisch durchgelassen und mit traditionellen Zutaten –

Eigelb, Zwiebelwürfel, Sardellen, Kapern sowie Paprika, Salz und Pfeffer. Serviert mit frischem Hausbrot, zum selbst Anmachen oder schon fertig 25,90

Breznknödel-Carpaccio

mit roten Zwiebeln und hausgemachtem Senfdressing 15,90

Kennzeichnung der Zusatzstoffe: [1] Farbstoff, [2] Koffein, [3] Antioxidationsmittel, [4] Süßungsmittel, [5] Konservierungsstoffe, [6] Chinin, [7] geschwefelt, [8] Phosphat. Eine Kennzeichnungsliste allergener Stoffe erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern.

WÜRSTL & SUPPEN

– Alle Suppen sind auch gut als Vorspeise zum Teilen geeignet –

Vom Murnau-Werdenfelser Rind
Kleines feines Rinderhacksteak
mit Röstzwiebeln und BBQ-Soße [1, 5, 7], dazu cremiges Kartoffelpüree 16,90

Von unserem Metzger aus Antdorf
Rindsbratwürstl
– Vom Murnau-Werdenfelser Rind –
mit cremigem Kartoffelpüree und Fass-Sauerkraut mit Speckwürfeln [3, 5, 8] 18,90

Vom Murnau-Werdenfelser Rind
Deftige Gulaschsuppe
– Aus der Wade geschnitten –
mit Majoran und würzigem Hausbrot 10,90

Hausgemachte Leberknödelsuppe
in kräftiger Rinderbrühe 9,90

Grießnockerlsuppe
mit drei Nockerln und Streifen vom Wurzelgemüse 8,90

FISCH, VEGETARISCH & SALATE

Aus der Fischzucht Aumühle
Saibling
– auf der Haut gebraten –
mit sämigem Risotto
33,90

Hausgemachte Spinatspätzle

dazu wahlweise

kräftige Bergkäsesoße *oder* tomatiger Gemüsesugo
19,90

Feine Nocken
– Aus Kartoffeln und Gries –
mit Ragout von Paprika,
Zucchini und Aubergine, frischem
Rucola und Olivenöl 19,90

Caesar Salad
Romanaherzen mit würzigem Parmesandressing,
reschen Tomatencroutons und frittierten Kapern 15,90

Gibt´s auch mit marinierten Hendlstreifen 20,90

Knackiger Marktsalat

dazu wahlweise

Marinierte Hühnerbruststreifen
mit gebratenen Champignons 20,90

Würziger Ziegenkäse im Strudelteig gebacken
mit fruchtigem Feigensenf 18,90

Beilagensalat 8,90

BIERE

Unsere Rarität aus dem Holzfass

Hacker-Pschorr Edelhell

Stangeneis gekühlt und in eiskalten Gläsern serviert 0,5 l 6,10

Radler [1, 3, 5]

Hacker-Pschorr

Hefe Weiße

naturtrüb

Russ'n [1, 3, 5]

Helles Alkoholfrei

naturtrüb

je 0,5 l 6,10

Paulaner & Hopf

Ur-Dunkel Naturtrüb

Hefe-Weißbier Alkoholfrei

Leichte Weiße Leichtes Weißbier

Dunkle Weiße

je 0,5 l 6,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sinalco [1, 2, 3, 4, 5]

Cola, Cola Zero, Cola Mix, Orange, Zitrone

je 0,3 l 2,90 oder 0,5 l 4,90

Tafelwasser 0,4 l 3,70

Gerolsteiner

Mineralwasser

spritzig oder still 0,25 l 3,90 oder 0,75 l 7,90

First8 Manufaktur, München

Bio Kombucha

Holunder-Quitte 0,33 l 5,40

HEISSE GETRÄNKE

Haferl Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee je 4,50

Espresso 3,50 **Doppelter Espresso** 4,50

Bioteaque, Chiemgauer Tee Manufaktur

Bio Tee

Grün, Schwarz, Früchte, Kräuter je 4,50

SÄFTE

Von Freiherr von Perger, Ammersee

Apfelschorle, naturtrüb
Hollerschorle
Rhabarberschorle

je 0,4 l 4,90

SCHNÄPSE

Edelbrennerei Haas, Pretzfeld in Franken

Haselnuss Geist 2 cl 5,90

Archehof Schlickenrieder in Otterfing

Vogelbeerbrand 2 cl 6,90

Apfelbrand 2 cl 6,90

Ramazzotti [1] 4 cl 6,90

Elztalbrennerei Georg Weis, im Schwarzwald

Williams-Christ-Birne 2 cl 4,90

Von Johann Guggenbichler, Frasdorf im Chiemgau

Obstler

im Holzfass gereift

Waldhimbeergeist
Walnusslikör
Aprikosenbrand
Enzian

je 2 cl 6,90

APERITIF

Fraenzi Hugo
Fraenzi Frizzante, Soda, Holundersirup 0,2 l 9,40

Fraenzi Sprizz
Fraenzi Frizzante, Soda, Aperol [1] 0,2 l 9,40

Fraenzi Casteller Frizzante
Fürstl. Castell'sches Domänenamt, Franken 0,15 l 6,90

Fraenzi Rhabarber
Fraenzi Frizzante, Soda, Rhabarbersaft 0,2 l 9,40

OFFENE WEINE

WEISS

Grüner Veltliner
Weingut Prechtl, Retzer Weinberge, Österreich 0,2 l 8,90

Rivaner Cuvée
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Franken 0,2 l 8,90

Weissweinschorle mit Rivaner Cuvée 0,4 l 8,90

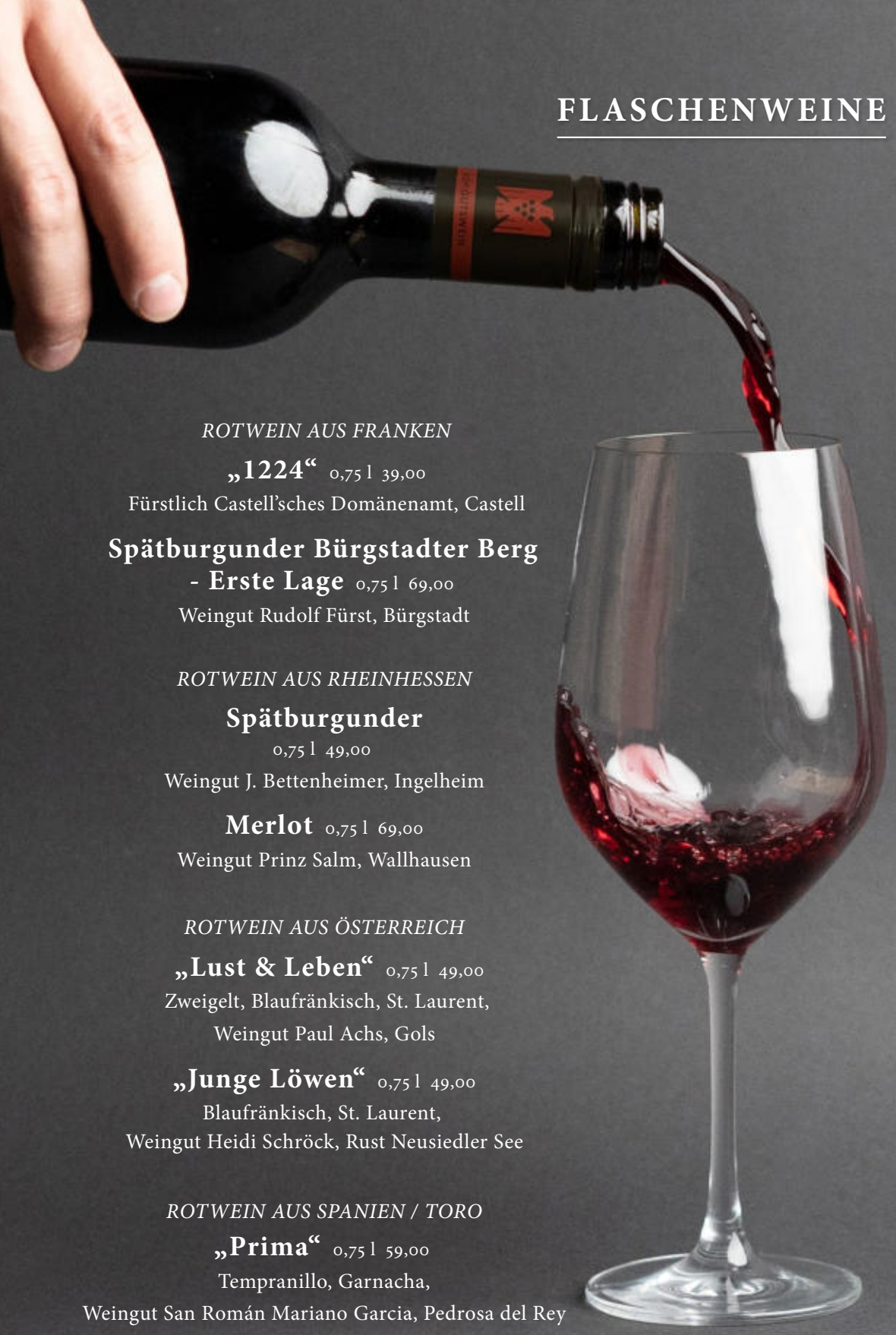
ROT

Roter Castell „1224“
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Franken 0,2 l 9,40

Blauer Zweigelt
Weingut Bauer, Weinviertel, Österreich 0,2 l 9,40

Zusätzlich haben wir als Tagesempfehlung auch eine unserer Großflaschen im glasweisen Ausschank. Bitte fragen Sie unseren Service.

FLASCHENWEINE



ROTWEIN AUS FRANKEN

„1224“ 0,75 l 39,00
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

Spätburgunder Bürgstadter Berg - Erste Lage 0,75 l 69,00
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt

ROTWEIN AUS RHEINHESSEN

Spätburgunder
0,75 l 49,00
Weingut J. Bettenheimer, Ingelheim

Merlot 0,75 l 69,00
Weingut Prinz Salm, Wallhausen

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

„Lust & Leben“ 0,75 l 49,00
Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent,
Weingut Paul Achs, Gols

„Junge Löwen“ 0,75 l 49,00
Blaufränkisch, St. Laurent,
Weingut Heidi Schröck, Rust Neusiedler See

ROTWEIN AUS SPANIEN / TORO

„Prima“ 0,75 l 59,00
Tempranillo, Garnacha,
Weingut San Román Mariano Garcia, Pedrosa del Rey

WEISSWEIN AUS FRANKEN

Silvaner Schloss-Castell 0,75 l 39,00
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

Riesling Pur Mineral 0,75 l 43,00
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt

Scheurebe VINZ Alte Rebe
0,75 l 49,00
Weingut am Stein Ludwig Knoll, Würzburg

Grauburgunder Familiengewächs 0,75 l 39,00
Winzer Sommerach Die Genossenschaft

WEISSWEIN AUS RHEINHESSEN

Grüner Silvaner 0,75 l 43,00
Weingut J. Bettenheimer, Ingelheim am Rhein

Weißburgunder 0,75 l 43,00
Weingut Thörle, Saulheim

Sauvignon Blanc 0,75 l 45,00
Weingut Thörle, Saulheim

Riesling 0,75 l 45,00
Weingut Prinz Salm, Wallhausen

WEISSWEIN AUS ÖSTERREICH

Grüner Veltliner 0,75 l 46,00
Weingut Rudolf Fidesser, Platt

WINZERSEKT

Pinot Cuvée extra brut 0,75 l 69,00
Weingut am Stein Ludwig Knoll, Würzburg

Bitte fragen Sie unseren Service
nach der Großflaschenweinkarte.

12/23

Kennzeichnung der Zusatzstoffe: [1] Farbstoff, [2] Koffein, [3] Antioxidationsmittel, [4] Süßungsmittel, [5] Konservierungsstoffe, [6] Chinin, [7] geschwefelt, [8] Phosphat. Eine Kennzeichnungsliste allergener Stoffe erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern.