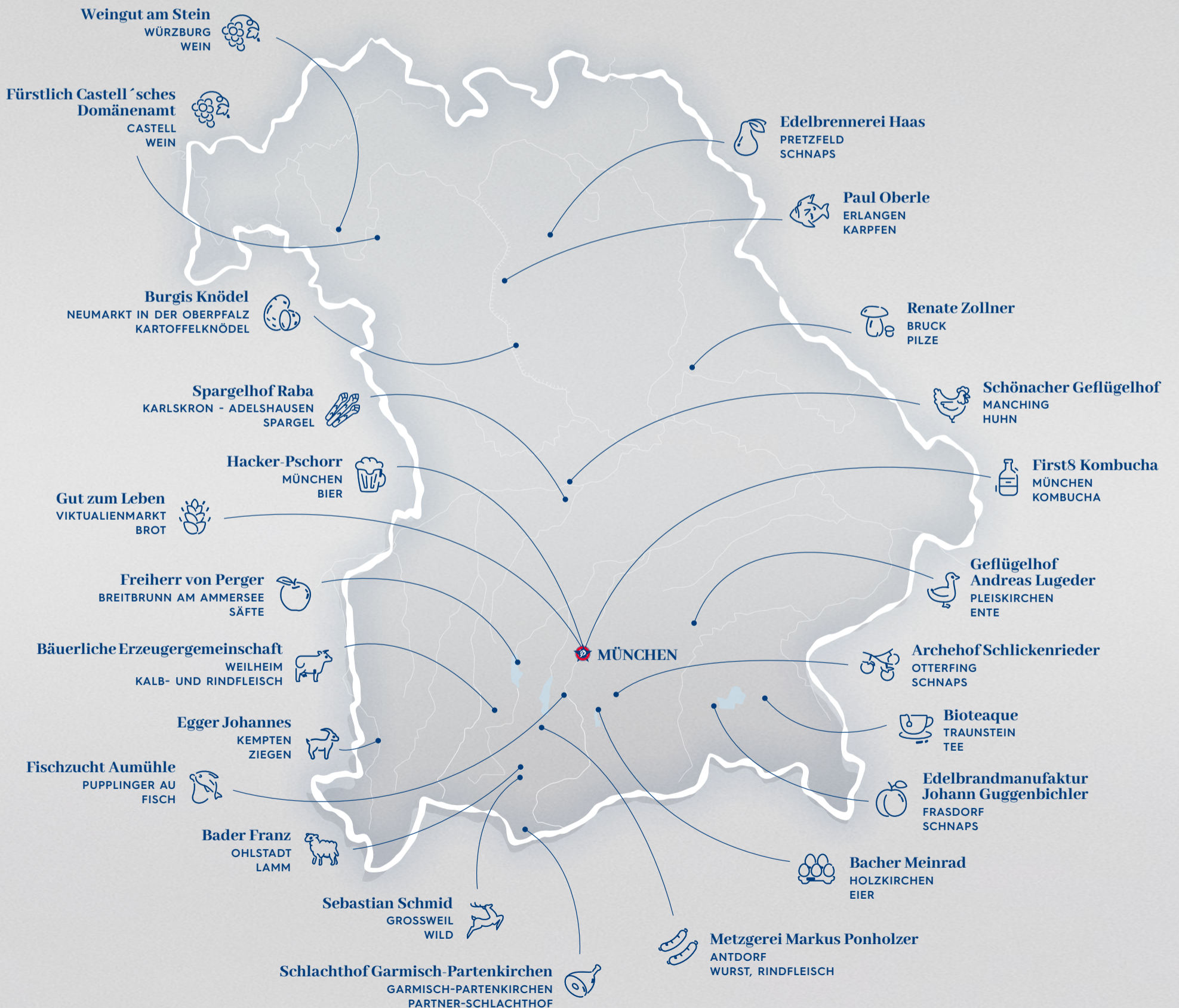




Der Pschorr

MÜNCHEN



AUS DER SUPPENKÜCHE

Cremige Kartoffelsuppe

mit hausgemachten Brandteigkräpfen 9,90

VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Hausgemachte Leberknödelsuppe

in kräftiger Rinderbrühe 9,90

Grießnockerlsuppe

mit drei Nockerln und Streifen vom Wurzelgemüse 8,90

Gibt's auch mit Gemüsebrühe 

Große deftige Gulaschsuppe

– Aus der Wade geschnitten –

mit Majoran und würzigem Hausbrot 12,90

VEGETARISCH UND SALATE

Hausgemachte Spinatspätzle

– Dazu wahlweise –

kräftige Bergkäsesoße oder tomatiges Gemüsesugo 19,90

Feine Nocken

– Aus Kartoffeln und Gries –

mit Ragout von Paprika, Zucchini und Aubergine, frischem Rucola und Olivenöl 19,90

Caesar Salad

Romanherzen mit würzigem Parmesandressing, reschen Croutons und frittierten Kapern 15,90

Gibt's auch mit marinierten Hendlstreifen 21,90

Marktsalat mit marinierten Hühnerbruststreifen

und gebratenen Champignons 21,90

Marktsalat mit würzigem Ziegenkäse

im Strudelteig gebacken mit fruchtigem Feigensenf 19,90

Bayerische Ofenkartoffel

dazu Kräuterrahm mit Frühlingzwiebeln, gebratene Champignons und kleiner Marktsalat 15,90

wahlweise mit marinierten Hendlstreifen 21,90

Handgerollter Kartoffelstrudel

mit knackigem Marktgemüse 19,90



EINE ECHTE SPEZIALITÄT



½ Saftige Hausente

– Vom Lugeder Hof in Pleiskirchen –

mit bayerischem Kartoffelknödel und hausgemachten Apfelblaukraut 39,90

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

BROTZEITEN

 **Hausgemachter „Obazda“** 
aus Brie, Butter, rahmigem Frischkäse und mildem Paprika, dazu rote Zwiebeln 14,90

  **Dreierlei Aufstrich**
– Zwei Vegetarisch und einer Vegan –
dazu servieren wir unser Hausbrot 14,90

Breznknödel-Carpaccio 
mit roten Zwiebeln und hausgemachtem Senfdressing 16,90

VON UNSEREM METZGER AUS ANTDORF

Saurer Wurstsalat

– Von der Regensburger Wurst –
mit vielen roten Zwiebeln 16,90

Gibt's auch mit Streifen vom Bergkäse 19,90

Frisch gebackene Brezn 2,90

LOW CARB

VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Gesottener Tafelspitz in der Brühe 27,90

VOM BAYERISCHEN KALB

Zwei Steaks aus der Lende in der Pfanne kurz gebraten 31,90

Jeweils mit frisch geriebenem Meerrettich oder saisonalem Kimchi und gedünstetem Gemüse

KLEINE PORTIONEN

Wir machen es möglich
4,- Euro weniger

AUS DER FISCHZUCHT AUMÜHLE

Filet von der Lachsforelle

– In Butter gebraten –
mit Grillkartoffeln 33,90

oder vom Saibling

– Auf der Haut gebraten –
mit saisonalem Risotto 33,90

Unser Rindfleisch ist ausschließlich vom



und steht für hochwertiges Rindfleisch aus Bayern mit artgerechter Aufzucht, faire Entlohnung für Landwirte, regionale Futtermittel und außergewöhnlichen Genuss erleben.

BESONDERES ENTDECKEN

Gegrillter Markknochen

Auf dem Holzbrett serviert mit regionalem Kimchi 19,90

– Dazu wahlweise –

Rindertatar 32,90

JEDERZEIT NACHSCHLAG

Bei Beilagen

Weil's so gut geschmeckt hat

 Geschützte Geographische Angabe

 Vegetarisch

 Vegan

Follow us on



Kennzeichnungsliste allergener Stoffe und Liste der Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service



Please scan for international Menus



UNSER KLASSIKER



Rindertatar

– Frisch durchgelassen mit traditionellen Zutaten –

Eigelb, Zwiebelwürfel, Sardellen, Kapern sowie Paprika, Salz und Pfeffer. Serviert mit frischem Hausbrot, zum selbst Anmachen oder schon fertig 26,90



WÜRSTL UND PFLANZERL

VOM BAYERISCHEN KALB

Handgedrehte Fleischpflanzerl

mit kräftiger Bratenjus und cremigem Kartoffelpüree 21,90

Feine Kalbsbratwürstl

Drei Stück mit hausgemachtem Feigen-Senf-Dip und frischem Kartoffel-Gurkensalat 21,90

VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

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 19,90



SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

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 Fettsäure – 39,90

Jeweils mit handgerolltem Kartoffelstrudel und knackigem Marktgemüse, dazu Rotweinsauce

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

AUS DER SCHMORKÜCHE

VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Deftiges Rindergulasch

– Aus dem Hals und der Wade geschnitten –
mit Semmelknödel und Beilagensalat 27,90

Bayerischer Sauerbraten

– Aus der Schulter und Keule –
mit Semmelknödel und Blaukraut 27,90

Herzhafte Roulade

– Aus der Oberschale –
mit Marktgemüse und Kartoffelpüree 27,90

DAFÜR KENNT MAN UNS

Zwiebelrostbraten

– Von der lang gereiften Lende –

mit hausgemachten Röstzwiebeln, Grillkartoffeln und frischem Tagesgemüse 39,90



VOM BAYERISCHEN STROHSCHWEIN

Resche ½ Schweinshaxe

– Frisch aus dem Rohr –

mit bayerischem Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 24,90

Gibt's auch als ganze Haxe 36,90

Knusprig gebratenes Schnitzel

– Aus der Lende geschnitten –
mit kaltgerührten Preiselbeeren

dazu wahlweise Kartoffel-Gurkensalat oder Grillkartoffeln 29,90



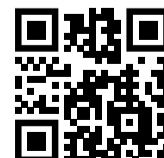
ÄNDERUNGEN WILLKOMMEN

Kostenlose Beilagenänderung
jederzeit möglich

THE RESI

UNSERE EVENTLOCATION
IM 2. STOCK

Neugierig
geworden?



DESSERT

– Das Beste zum Schluss –

Dessert Variation

mit knusprigem Apfelkücherl, warmen Apfelstrudel und einer kleinen „Gebraunten Crème“, dazu cremiges Vanilleeis, hausgemachtes Fruchtsorbet und warme Bourbon-Vanille-Soße 15,90

FRAGEN SIE UNSERE
MITARBEITER GERNE
NACH UNSERER
DESSERTKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SINALCO

Cola, Cola Zero, Cola Mix,
Orange, Zitrone
je 0,3 l

Tafelwasser 0,4 l

Gerolsteiner
Mineralwasser
spritzig oder still
0,25 l oder 0,75 l

SÄFTE

DIREKT VOM AMMERSEE

Naturtrübe Apfelschorle

Hollerschorle

Rhabarberschorle

je 0,4 l

AUS DEM EICHENHOLZFASS Hacker-Pschorr Edelhell

0,5 l

DIREKT VON NEBENAN

FIRST8 MANUFAKTUR,
VIKTUALIENMARKT

Bio Kombucha
Minze 0,33 l

BIERE

HACKER PSCHORR

Hefe Weißbier
naturtrüb

Radler

Russ'n

Helles Alkoholfrei
naturtrüb

PAULANER

Ur-Dunkel
naturtrüb

Leichte Weiße
Leichtes Weißbier

Hefe-Weißbier
Alkoholfrei
naturtrüb

HOPF

Dunkle Weiße

je 0,5 l

FRISCH GEZAPFT VOM SCHANKKELLNER

Traditionell mit Stangeneis
gekühlt und für das besondere
Erlebnis in eiskalten Gläsern
ausgeschenkt

Ein besonderes
Geschmackserlebnis



OFFENE WEINE

– Weiß –

Grüner Veltliner

Weingut Prectl, Retzer Weinberge,
Österreich 0,2 l

Rivaner Cuvée

Fürstlich Castell'sches Domänenamt,
Franken 0,2 l

Weißweinschorle

mit Rivaner Cuvée 0,4 l

– Rot –

Blauer Zweigelt

Weingut Bauer, Weinviertel,
Österreich 0,2 l

Roter Castell „1224“

Fürstlich Castell'sches Domänenamt,
Franken 0,2 l

ZUSÄTZLICH
HABEN WIR
EINE UNSERER
GROSSFLASCHEN
IM GLASWEISEN
AUSSCHANK

Bitte fragen Sie
unseren Service

WEITERE
FLASCHEN-
WEINE
AUF UNSERER
WEINKARTE

SCHNÄPSE ^{2 cl}

EDELBRENNEREI HAAS,
PRETZFELD IN FRANKEN

Haselnussgeist

ARCHEHOF SCHLICKENRIEDER
IN OTTERFING

Vogelbeerbrand

Apfelbrand

ELZTALBRENNEREI GEORG WEIS
IM SCHWARZWALD

Williams-Christ-Birne

JOHANN GUGGENBICHLER
FRASDORF IM CHIEMGAU

Obstler

– Im Holzfass gereift –

Waldhimbeergeist

Walnusslikör

Aprikosenbrand

Enzian

ITALIENISCHER KRÄUTERLIKÖR

Ramazotti

APERITIF

Fraenzi Spritz

Fraenzi Frizzante, Soda,
Aperol 0,2 l

Fraenzi Hugo

Fraenzi Frizzante, Soda,
Holunder 0,2 l

Fraenzi Rhabarber

Fraenzi Frizzante, Soda,
Rhabarbersaft 0,2 l

Fraenzi Castell Frizzante

Fürstl. Castell'sches
Domänenamt,
Franken 0,15 l





Der Pschorr

MÜNCHEN



Bader Franz
Ohlstadt

„Heimat auf dem Teller bedeutet uns viel. Wir finden, dass Menschen, die unsere Lebensmittel erzeugen, etwas Besonderes sind. Unsere heimischen Produzenten sind Landwirte, Jäger, Metzger, Käser oder Fischer, Brauer und Winzer, die mit Herzblut und Können ihrem Handwerk nachgehen. Hier im „Pschorr“ können Sie noch schmecken, sehen und riechen, welche Hingabe und Anstrengung hinter den Produkten auf dem Teller stecken.“



Peter Schmid
München / Sendling



Archehof Schlickerrieder
Otterfing



Johann Guggenbichler
Frasdorf



Freiherr von Perger
Breitbrunn am Ammersee



Egger Johannes
Kempten



Fischzucht Aumühle
Pupplinger Au



Burgis Knödel
Neumarkt in der Oberpfalz



Spargelhof Raba
Karlskron - Adelshausen



Geflügelhof Andreas Lugeder
Pleiskirchen



Edelbrennerei Haas
Pretzfeld



Bacher Meinrad
Holzkirchen



Fürstlich Castell'sches
Domänenamt, Castell



Sebastian Schmid
Großweil



Schlachthof Garmisch
Garmisch-Partenkirchen



Metzgerei Markus Ponholzer
Antdorf



First8 Kombucha
München