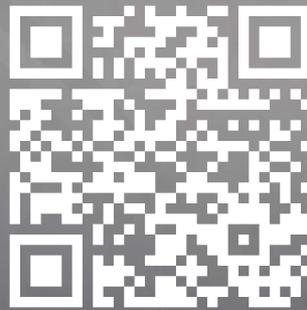




Der Pilschorr

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.

Dafür kennt man uns

Zwiebelrostbraten

– Von der lang gereiften Lende –
mit hausgemachten Röstzwiebeln,
Kräuterkartoffeln und frischem
Tagesgemüse 33,90

Gutes aus der Schmorküche

je 22,90

Deftiges Rindergulasch

– Aus dem Hals und der Wade geschnitten –

oder

Bayerischer Sauerbraten

– Aus der Schulter und Keule –

oder

Roulade

– Nach Hausfrauenart –

— 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} 19,90

Gibt´s auch mit
zwei Stück Burgerpatties 24,90

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 21,90



*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“*

*„Täglich wechselnde Gerichte – auf den
Tisch kommt nur, was perfekt gereift ist“*

Ochsenkotelett

- Nach Zuschnitt und Verfügbarkeit -

Für eine Person 44,90

Für zwei Personen 69,90

Rinderfilet

- Das beste Stück vom Rind -

44,90

Entrecôte

- Mit typischem Fettsäure -

35,90

— jeweils mit —
wechselnden Tagesbeilagen

KLASSIKER

*Etwas Besonderes
vom Geflügelhof Lugeder aus
Pleiskirchen in Oberbayern*

½ resche Hausente

mit bayerischem Kartoffelknödel⁷ und
hausgemachtem Apfelblaukraut 29,90

Gibt's auch als
viertel Ente 22,90



Vom bayerischen Schwein

Resche ½ Schweinshaxe

– Frisch aus dem Rohr –

mit bayerischem Kartoffelknödel und
Speck-Krautsalat 18,90

Gibt's auch als
ganze Haxe 28,90

Knusprig gebratenes Schnitzel

– Aus der Lende geschnitten –

mit kaltgerührten Preiselbeeren

— dazu wahlweise —

Kartoffel-Gurkensalat oder Grillkartoffeln

24,90

Gegrillter Markknochen

*– Auf dem Holzbrett serviert –
mit regionalem Kimchi 17,90*

— dazu wahlweise —

Rindertartar 28,90

oder

Rinderfilet 38,90

BROTZEIT

– Alle Speisen sind auch gut zum Teilen geeignet –



Obazda

Hausgemachter „Obazda“

aus Brie, Butter, rahmigem
Frischkäse und mildem Paprika,
dazu rote Zwiebeln 12,90

Frisch gebackene
Brezn 1,90

Dreierlei Aufstrich

– Vegetarisch und Vegan –
dazu servieren wir
unser Hausbrot 13,90

Von unserem Metzger aus Antdorf

Saurer Wurstsalat

– Von Regensburgern^{3,5,8} –
mit vielen roten Zwiebeln 13,90

Gibt's auch mit Streifen vom
Bergkäse 15,90

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 21,90

Breznknödel-Carpaccio

mit roten Zwiebeln und hausgemachtem
Senfdressing 13,90

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 14,90

Gibt's auch als

Vegane Alternative

mit einem Patty aus
Sonnenblumenprotein
und Ackerbohnen 14,90

Von unserem Metzger aus Antdorf

Rindsbratwürstl

– Vom Murnau-Werdenfelser Rind –
mit cremigem Kartoffelpüree und Fass-
Sauerkraut mit Speckwürfeln ^{3, 5, 8} 15,90

Vom Murnau-Werdenfelser Rind

Deftige Gulaschsuppe

– Aus der Wade geschnitten –
mit Majoran und würzigem
Hausbrot 9,90

Hausgemachte Leberknödelsuppe

in kräftiger Rinderbrühe 8,90

Grießnockerlsuppe

mit zwei Nockerln und
Streifen vom Wurzelgemüse 6,90



FISCH, VEGETARISCH & SALATE

Aus der Fischzucht Aumühle

Saibling

– auf der Haut gebraten –

mit sämigem Risotto

28,90

Hausgemachte Spinatspätzle

— dazu wahlweise —

kräftige Bergkäsesoße oder tomatiger Gemüsesugo

17,90



Feine Nocken

– Aus Kartoffeln und Gries –

mit Ragout von Paprika,

Zucchini und Aubergine, frischem

Rucola und Olivenöl 15,90

Caesar Salad

Romanherzen mit würzigem Parmesandressing,
reschen Tomatencroutons und frittierten Kapern 13,90

Gibt's auch mit marinierten Hendlstreifen 18,90

Knackiger Marktsalat

— dazu wahlweise —

Marinierte Hühnerbruststreifen

mit gebratenen Champignons 18,90

Würziger Ziegenkäse im Strudelteig gebacken

mit fruchtigem Feigensenf 16,90

Kleiner Beilagensalat 6,90

BIERE

Unsere Rarität aus dem Holzfass
Hacker-Pschorr Edelhell
Stangeneis gekühlt und in eiskalten
Gläsern serviert 0,5l 6,10

Radler ^{1, 3, 5}

Hacker-Pschorr

Hefe Weiße

naturtrüb

Russ'n ^{1, 3, 5}

Helles Alkoholfrei

naturtrüb

je 0,5l 6,10

Paulaner & Hopf

Ur-Dunkel Naturtrüb

Hefe-Weißbier Alkoholfrei

Leichte Weiße Leichtes Weißbier

Dunkle Weiße

je 0,5l 6,10



Der Pschorr
MÜNCHEN

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 4,80

Tafelwasser 0,4 l 3,70

Gerolsteiner

Mineralwasser

spritzig oder still 0,25 l 3,50 oder 0,75 l 7,50

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 0,4 l 4,80

Weitere Saftschorlen, spritzig oder still

**Hollerschorle
Rhabarberschorle**

je 0,4 l 4,80

SCHNÄPSE

*Edelbrennerei Haas,
Pretzfeld in Franken*

Haselnuss Geist 2 cl 5,90

*Archehof Schlickerrieder
in Otterfing*

Schlehengest 2 cl 6,20

Apfelbrand 2 cl 6,90

Linie Aquavit 2 cl 4,90

Ramazzotti¹ 4 cl 6,60

*Elztalbrennerei Georg Weis,
im Schwarzwald*

Williams-Christ-Birne 2 cl 4,90

*Von Johann Guggenbichler,
Frasdorf im Chiemgau*

Obstler

im Holzfass gereift 2 cl 5,90

**Waldhimbeergeist
Walnusslikör**

je 2 cl 5,20

**Aprikosenbrand
Enzian**

je 2 cl 6,90





APERITIF

Fraenzi Hugo

Fraenzi Frizzante, Soda, Holundersirup 0,2 l 8,90

Fraenzi Sprizz

Fraenzi Frizzante, Soda, Aperol¹ 0,2 l 8,90

Fraenzi Casteller Frizzante

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

Fraenzi Rhabarber

Fraenzi Frizzante, Soda, Rhabarbersaft 0,2 l 8,90

OFFENE WEINE

WEISS

Grüner Veltliner

Weingut Prechtl, Retzer Weinberge, Österreich 0,2 l 8,40

Rivaner Cuvée

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Franken 0,2 l 8,40

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 8,90

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.
