

AUS UNSERER SUPPENKUCHL

TAFELSPITZBOUILLON, wahlweise mit:

★ **Kräuterpfannkuchenstreifen**

★ **Bayrischem Leberknödel**

€ 4,60

KÜRBISCREMESUPPE mit Ingwer

€ 4,60

MOGNDRAZERL - BAYRISCHE „TAPAS“

(nur als Trio, serviert in Gourmetschälchen)

PANIERTE MOZZARELLASTICKS mit Preiselbeeren

RINDERTAFELSPITZSALAT mit Käferbohnen

ANTIPASTISPIEB mit Zucchini, Champignons, getrockneten Tomaten⁽⁶⁾ und Mozzarella

HERINGSSALAT mit Rote Bete und Apfel

SPINAT-RICOTTAKNÖDEL

MINI FLEISCHPFLANZERL mit Kartoffelsalat^(1,4)

2 STÜCK NÜRNBERGER BRATWÜRSTL⁽⁷⁾ auf Wein-Speckkraut^(2,3,7)

3 Schälchen Ihrer Wahl

€ 9,50

Ein **MOGNDRAZERL** ist so etwas wie ein Appetithappen (frz. amuse-gueule), also eine kleine Portion, die den Magen nur trätzt (reizt) und damit Lust auf mehr macht.

AUSFLUG INS GRÜNE

KLEINER GRÜNER SALATTELLER

wahlweise mit Balsamico-Öl Dressing oder Hausdressing^(1,2,4)

€ 4,40

KLEINER GEMISCHTER SALATTELLER

wahlweise mit Balsamico-Öl Dressing oder Hausdressing^(1,2,4)

€ 4,60

GURKENSALAT mit Dillvinaigrette

€ 3,90

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT mit Speckwürfeln^(2,3)

€ 2,90

KARTOFFELSALAT^(1,4) mit frischen Kräutern

€ 3,90

SALATTELLER „HAIDHAUSEN“

knackig frische Saisonsalate mit gegrillten Putenbruststreifen,
dazu Balsamico-Öl Dressing oder Hausdressing^(1,2,4)

Dieses Gericht gibt es auch als kleinere Portion zum Preis von € 8,20

€ 10,50

BUNTER BLATTSALAT „WIENER PLATZ“

mit gebratenen Champignons, Käsestreifen
und Joghurtdressing, dazu Baguette



€ 10,50

Das Essen

soll zuerst das Auge erfreuen

und dann den Magen

Johann Wolfgang von Goethe

UNSERE KLASSIKER

JUNGSCHWEINEBRATEN★

mit Kümmeljus und Kartoffel^(2,3) oder Brezenknödel

€ 9,90

Dieses Gericht gibt es auch als kleinere Portion zum Preis von € 6,90

PORTION KNUSPRIGE SCHWEINSHAXN

unser Klassiker von der hinteren Haxe mit rescher Kruste, dazu eine würzige Dunkelbiersauce und Kartoffel^(2,3) oder Brezenknödel

€ 13,90

¼ RESCHE BAUERNENTE

mit kräftiger Orangensauce, Apfelblaukraut und kleinem Kartoffelknödel^(2,3)

€ 9,90

½ RESCHE BAUERNENTE

mit kräftiger Orangensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel^(2,3)

€ 15,90

OCHSENBÄCKCHENRAGOUT

in Portweinsauce mit geschmorten Gemüsegewürfen und bayerischen Brezenknödeltalern

€ 16,50

GLACIERTE KALBSLEBER „BERLINER ART“

auf den Punkt schonend in der Pfanne gegart, dazu Apfelscheiben, Röstzwiebeln und locker aufgeschlagenes Kartoffelpüree

€ 15,90

Dieses Gericht gibt es auch als kleinere Portion zum Preis von € 9,50

„HOFBRÄUKELLER BRATENPFANDL“

Dreierlei aus dem Ofen: hintere Haxn, saftiger Schweinebraten und frische Ente, dazu Apfelblaukraut, Kartoffel^(2,3)- und Brezenknödel

€ 16,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in der Pfanne mit frischer Butter herausgebacken, dazu Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln

€ 18,50

Dieses Gericht gibt es auch als kleinere Portion zum Preis von € 11,30

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ Hofbräu Original

0,5l € 4,30

Speisenempfehlung:

Schweinebraten, Kartoffel- und Knödelgerichte, gedünsteter Fisch

VOM GRILL

BACON BURGER

Rinderhacksteak im BBQ-Brötchen, mit gebratenem Bauchspeck, dazu Süßkartoffel-Pommes, Avocado-Chilisauce und Rucolasalat

€ 13,90

BRAUER PFANDL ★

mit Medaillons von Pute, Schwein und Rind, dazu Waldpilzrahmsauce, Lauchzwiebeln und hausgemachtes Berner Röstli

€ 16,90

SENFROSTBRATEN VON DER BAYERISCHEN RINDERLENDE

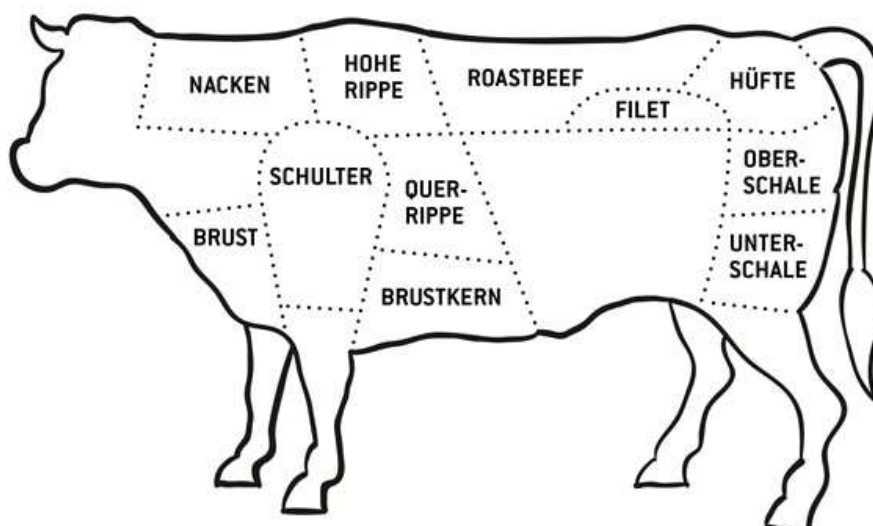
mit cremiger Cognacsauce, sautiertem Gemüse der Saison und Kartoffel-Birnengratin

€ 17,90

STEAK VON DER RINDERLENDE

im Sous-Vide-Verfahren gegart mit Mango-Chili-Chutney und Sauerrahmsauce, dazu Gemüsekekchen und Steakhousepommes

€ 18,50



UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ Hofbräu Dunkel

0,5 l € 4,30

Speisenempfehlung:
opulente Gerichte wie Geflügel und Wild,
Pilzgerichte und Süßspeisen

AUCH MAL KEIN FLEISCH

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE mit Miesbacher Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner grüner Salat	€ 12,50
WALDPILZE IN RAHM mit frischen Kräutern und Semmelknödel	€ 13,90
GRÄTENFREIE FORELLE „MÜLLERIN ART“ ★ im Ganzen gebraten mit Ingwerspinat und Butterkartoffeln	€ 15,50
KABELJAUFILET in Wurzelsud pochiert mit Gemüsejulienne, auf Dijonsensauce und Süßkartoffelpüree	€ 16,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

2 FLEISCHPLANZERL mit Naturjus und Kartoffel-Endiviensalat ^(1,4)	€ 8,90
ORIGINAL CURRYWURST in pikanter Currysauce, dazu Pommes Frites	€ 8,90
ABGEBRÄUNTER LEBERKAS^(2,3,7) wahlweise mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^(1,4) Spiegelei und Bratkartoffeln <i>Diese Gerichte gibt es bei uns bereits ab 9.00 Uhr</i>	€ 8,50 € 9,10

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ Hofbräu Weisse leicht

0,5l € 4,50

Speisenempfehlung:

Salate, Fisch und Meeresfrüchte, milde Käsesorten

SOLL'S NOCH WAS DAZU SEIN?

HIER UNSERE **BEILAGEN** ZUM DAZUBESTELLEN

Kleiner KARTOFFELKNÖDEL ^(2,3)	€ 1,50
Großer KARTOFFELKNÖDEL ^(2,3)	€ 2,50
KARTOFFELKNÖDEL ^(2,3) MIT SAUCE	€ 3,00
BREZENKNÖDEL	€ 2,50
Eine Portion SPÄTZLE	€ 3,50
Eine Portion POMMES FRITES	€ 3,50
Eine Portion SÜßKARTOFFEL-POMMES	€ 4,50
BRATKARTOFFELN	€ 3,50
TAGESGEMÜSE (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	€ 3,50
SAUERKRAUT ^(2,3,7)	€ 3,50
BLAUKRAUT	€ 3,50



's Münchner Herz

er
ageskarte

iftung

's Münchner Herz ist eine gemeinnützige Stiftung, ins Leben gerufen von Familie Steinberg, die sich der Hilfe für Menschen verschrieben hat. Menschen, die in München leben – ob jung oder alt. Wir unterbreiten Hilfsangebote mit vielfältigen Projekten und stricken für diese Menschen ein soziales Netz. Denn es gibt viel zu viele Mitbürger und Mitbürgerinnen, die durch dieses Netz fallen und keinen Halt finden.

Ob Hausaufgabenhilfe, Unterstützung bei Bewerbungen, Jugend- und Nachbarschaftstreff, oder gezielte psychosoziale Unterstützung für Menschen jeden Alters – mit oder ohne Migrationshintergrund: Wir helfen, damit unsere Münchner Mitmenschen Kraft bekommen, um sich selbst zu helfen.

Möchten Sie sich über allergene Inhaltsstoffe der in dieser Karte angebotenen Gerichte lt. § 4 Abs. 5 S. 4 Nr. 2 LMIDV informieren, fragen Sie bitte Ihren Servicemitarbeiter. Andernfalls befindet sich ein Ordner mit den entsprechenden Informationen im Regal hinter unserem Empfangstresen, der jederzeit für Sie zugänglich ist.

1=mit Farbstoff / 2=mit Konservierungsstoff / 3=mit Antioxidationsmittel
4=mit Geschmacksverstärker / 5=mit Schwefeldioxid / 6= mit Eisengluconat / 7=mit Phosphat

BROTZEITEN

2 STÜCK WEIßWURST ★ ^(4,7) mit süßem Senf und einer Breze (bis 14.00 Uhr)*	€ 5,90
1 STÜCK WEIßWURST ★ ^(4,7) mit süßem Senf (bis 14.00 Uhr)*	€ 2,40
FRISCH GEBACKENER LEBERKAS ^(2,3,7) (200g) mit Senf *	€ 5,60
NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL ⁽⁷⁾ auf Weinsauerkraut ^(2,3,7) mit Räucherspeckwürfel ^(2,3) 6 Stück 10 Stück	 € 8,80 € 12,90
HAUSGEMACHTE BAUERNSÜLZE mit Mixed Pickles, roten Zwiebeln, Salatgarnitur und Hausbrot	€ 8,50
BAYRISCHER WURSTSALAT würzig angemacht aus Regensburgern ^(2,3,7) , mit frischen Zwiebeln und Essiggurken ⁽²⁾ , dazu Hausbrot	€ 8,10
SCHWEIZER WURSTSALAT würzig angemacht aus Regensburgern ^(2,3,7) , mit frischen Zwiebeln, Essiggurken ⁽²⁾ und Käsestreifen, dazu Hausbrot	€ 8,40
FRISCH ANGEMACHTER OBATZDA ⁽²⁾ garniert mit Zwiebelringen, Radieschen und Essiggurken ⁽²⁾ , dazu Hausbrot	€ 7,90
JAUSENBRETTL mit Kalbsleberwurst ⁽⁷⁾ , Tiroler Spaltschinken, gekochter Schinken, Käse, Fleischpflanzerl ^(2,4) , Pfefferbeisser ^(1,2,3) , Essiggurken ⁽²⁾ , Obatzda ⁽²⁾ , Griebenschmalz ^(2,4) , Butter und Hausbrot *	€ 10,50
Ofenfrische BREZE	€ 1,40
Scheibe BROT	€ 0,60
Gemischter BROTKORB mit Baguette und Bauernbrot	€ 1,50

*Diese Gerichte gibt es bei uns bereits ab 9.00 Uhr

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ Hofbräu Weisse

0,5l € 4,50

Speisenempfehlung:

Weißwurst, Fischgerichte, Haxn und milder Käse

SÜßE VERSUCHUNGEN

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN ★

mit braunem Rum aromatisiert und Rosinen,
dazu gibt's feines Apfelmus^(1,2) (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten) € 8,50

WARMER APFELSTRUDEL⁽³⁾ NACH OMA'S REZEPT AUS DER ALTBAYRISCHEN KÜCHE

wahlweise mit Vanilleeis⁽¹⁾ und Sahne oder frisch aufgeschlagener Vanillesauce € 5,40

HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL im Bierteigmantel

geschwenkt in Zimtzucker, serviert mit einer Kugel Mövenpick Walnusseis⁽¹⁾ € 5,80

3 KUGELN EIS

köstliches Mövenpick Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Eiswaffel € 4,20

köstliches Mövenpick Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Eiswaffel und Sahne € 4,80

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN SORTEN:

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Cioccolata Stracciatella,
Citronen Sorbet, Strawberry Cream, Crème Mascarpone Nektarine,
Waldfrucht Panna Cotta oder Himbeer Sorbet

Beachten Sie auch unsere **EISKARTE** mit verschiedenen Eisbechervariationen.

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VON VERSCHIEDENEN HART- UND WEICHKÄSESORTEN

mit frischem Bauernbrot und Butter € 7,50

Als **DESSERTWEIN** empfehlen wir Ihnen:

BEERENAUSLESE vom Neusiedler See

2010, Günter Triebaumer 0,1l € 5,90

...und zum „Abrunden“ noch eine besondere Schnaps-Empfehlung:

ZIRBENSCHNAPS

hergestellt aus der holzreichen Zirbe – der „Königin der Alpen“

aus der Brennerei Guglhof - Salzburger Land 2 cl € 4,00

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



★ Hofbräu Schwarze Weisse

0,5l € 4,50

Speisenempfehlung:

Wurst und Käse, Bratengerichte, Haxn, Gulasch und Süßspeisen