



# Pschorr Bräurol

Festkapelle Josef Menzl

OKTOBERFEST 2022

Festwirt Peter Reichert

## DAS MÜNCHNER VORESSEN

### aus der Kronfleischküche

täglich von 10 Uhr bis 14 Uhr

Sa, So & Feiertage  
von 10 Uhr bis 12 Uhr

#### Weißwürst aus der 1. Brühung

*Wir brühen rohe Würste*

Zwei Stück mit süßem Senf <sup>8 ij</sup>



8,20 €

#### Original Metzger-Schaschlik

Fleischspieß mit Wammerl, Leber,  
Schweinefleisch, Paprika und Zwiebeln,  
in der pikanten Schaschliksoß <sup>12 9 20 a1 i1</sup>

12,90 €

#### Kronfleisch

zart gesottenes Zwerchfell vom Rind,  
rosa serviert, mit Kartoffelgemüse und Kren  
<sup>ij1</sup>

13,90 €

#### Kalbslüngerl

leicht sauer abgeschmeckt, mit Semmelknödel  
<sup>8 a1 a2 a3 c g ij</sup>

12,50 €

#### Kesselfleisch

Züngerl, Herz und Wammerl, mit Kren,  
Kraut und Salzkartoffeln <sup>ij1</sup>

13,60 €

## MITTAGSGERICHTE

täglich von 11 Uhr bis 14 Uhr

#### Montag

##### Gefüllte Kalbsbrust

- gebraten - mit eigener Soß  
und Petersilienkartoffeln <sup>a1 a2 a3 c g ij</sup>

16,90 €

#### Dienstag

##### Spanferkelleber

- gebraten am Rost -  
mit Petersilienkartoffeln <sup>3 5 a1 ij1</sup>

14,90 €

#### Mittwoch

##### Knödelgrörtl

mit Hendlfleisch, Zwiebeln und Soß  
<sup>2 5 a1 a2 a3 g ij1</sup>

12,50 €

#### Donnerstag

##### „Kalbshaxn bacha“

ausgelöste Kalbshaxn, in Butterschmalz  
gebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat,  
Remouladensoß und Preiselbeeren  
<sup>12 3 5 9 a1 c d g ij1</sup>

16,90 €

#### Freitag

##### Gebackenes Rotbarschfilet

mit Kartoffel-Gurkensalat  
und Remouladensoß <sup>1 5 8 9 a1 c d g ij1</sup>

16,90 €

täglich ab 20 Uhr AM HAUPTINGANG:

8,50 €

**SCHWEINSBRATENSEMMELE**

pulled pork in der Knuspersemmele <sup>2 3 a1 g j</sup>

## IHR FEST IM OBERGESCHOSS DES WUNDERSCHÖNEN INNENHOFS

Regional,  
bayerisch



Besuchen Sie auch unser Wirtshaus direkt am Marienplatz:

**Donisl**

in der Weinstraße 1, 80333 München



Wirtshausmusi,  
Holzfässer

Unsere Bier- & Hendlmarken und Gutscheine der Bräurol können Sie bis zum 30.10.2022 im Donisl einlösen.

# BROTZEITEN

Alle Käsesorten sind aus Rohmilch – außer O'gmachter Kas

## Bayerischer Brotzeiteller

Bauerngeräuchertes, Rindswurst, Speckwurst, kalter Braten, o'gmachter Kas, Bergkäse, Griebenschmalz, Kren, reich garniert 2 3 8 a1 a2 g ij

19,00 €

## Großes bayerisches Brotzeitbrettl für 4-5 Personen

Bauerngeräuchertes, Rindswurst, Speckwurst, kalter Braten, 1/4 Hendl, 1/4 Schweinshaxe geschnitten, o'gmachter Kas, Berkäse, Griebenschmalz, Kren, reich garniert 2 3 8 a1 a2 g ij

69,00 €

## Münchner Wurstsalat aus der Regensburger

sauer angemacht mit Zwiebelringen, Essiggurke und Tomate 1 2 3 5 8 9 a1 a2 ij l

12,80 €

## Rindertatar

- vom bayerischen Ochsen - angemacht, garniert mit Zwiebeln, Sardellen und Kapern 1 3 5 20 c d j

19,80 €

Alle Preise in Euro - inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer



## Käseteller

aus der Bio-Käseerei Stadler, Herrmannsdorf

gemischter Käseteller mit Bergkäse, Tilsiterkäse und Camembert, mit Birnenspalten und Feigensenf 2 8 a1 a2 g j

22,50 €

## O'gmachter Kas

Camembert-Weichkäse mit Butter, Gewürzen (Paprika, Kümmel, usw.) und etwas Bier zusammen "gebatzt" (vermengt). Garniert mit niederbayerischen Essiggurkerln und Zwiebelringen 1 9 a1 a2 g

13,50 €

## Bauerngeräuchertes

aus Niederbayern

Portion Geräuchertes, geschnitten, mit Kren, Butter und Garnitur 1 2 3 5 8 j l

17,50 €

## BACKWAREN

### Große Breze a1 g

6,20 €

### Knuspriger kleiner Brotwecken a1 a2 g

5,50 €

Weitere Backwaren, gebackene Südtiroler Strauben und Auszogne Nudeln gibt es am Haupteingang.

# SUPPNKÜCH

## Schwammerlcremesuppn

mit knuspriger Speckscheibe 5 20 g i l

7,00 €

## Pfannkuchensuppn

Pfannkuchenstreifen und Gemüsestreifen in der Rinderkraftbrühe, mit Schnittlauch 1 10 a1 c g ij

6,50 €

## Leberspätzlesuppn

Leberspätzle in der Rinderkraftbrühe, mit Schnittlauch 1 10 a1 c g ij

7,00 €

## Suppntopf

Kronfleisch, Gemüsestreifen, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen, in der kräftigen Rinderkraftbrühe 1 10 a1 c g ij

10,50 €

# AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

## „König Ludwigs Hechtenkraut“

– nach Einem Königlichen Rezept –

Leibspeis Von König Ludwig II

Hecht mit gewaschenem Sauerkraut, Kartoffeln, verrührtem Ei, Semmelbröseln und Parmesan

- gebacken - im Reindl serviert 2 3 5 20 a1 c d g ij l

20,50 €

## Saiblingsfilet nach Matjes Art

– vom Fischer vom Walchensee –

mit Rote-Bete und frischen Kräutern, dazu Salzkartoffeln und Sojaschmand a j

20,50 €

# WURSTBRATEREI

## Kalbsbries-Milzwurst

abgebräunt, serviert mit Bratensoß

und Kartoffel-Gurkensalat 1 2 5 8 20 a1 a3 g ij l 14,80 €

## Schweinsbratwürstl

2 Paar Bratwürstl, aus rohem Brat, gebraten, dadurch bleiben sie viel saftiger und geschmackiger serviert auf Sauerkraut, dazu scharfer Senf

8 20 a1 c g ij l

14,80 €

### Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmitteln (4) Stabilisatoren (5) geschwefelt
- (6) enthält Phenylalaninquelle (7) Säureregulatoren (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmittel (10) mit Geschmacksverstärker
- (11) koffeinhaltig (20) mit Alkohol

### Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen:

- (a1) Weizen (Gluten) (a2) Roggen (Gluten) (a3) Gerste (Gluten);
- (a4) Hafer (Gluten) (c) Eier (d) Fische (f) Soja (g) Milch (Laktose)
- (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n) Weichtiere

Leider können wir bei all unseren Speisen Spuren von allen Allergenen, die eine Unverträglichkeit hervorrufen, nicht ausschließen!

Speisen von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr



# GEBRATEN, GESCHMORT & GEGRILLT

Pschorr Bräurol

## Ochsenbraten

geschmort in kräftiger  
Rotweinsöß, mit Blaukraut  
und Millirahmkartoffeln  
1 3 5 20 a1 g i j l

25,50 €

## Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende, mit Kässpätzen,  
Röstzwiebeln und Zwiebel-Portweinsöß  
1 20 a1 c g i j

34,50 €

## Bayerisches Ribeye Steak

- medium gebraten, saftig, weich -  
mit dem typischen Fettsäuregehalt.  
Dazu bayerische Teriyakisöß,  
Millirahmkartoffeln und gebratenes  
Aktivgemüse a1 c f g i k l

39,50 €

Ab 18 Uhr - nur auf Vorbestellung:

## Tomahawk Steak

ca. 1300 g – für 2-4 Personen  
Ribeyesteak vom bayerischen Weideochsen,  
am Knochen gegart, mit brauner Butter,  
Sauce Bernaise, Teriyakisöß,  
Rosmarinkartoffeln und  
Aktivgemüse c f g i k l

139,00 €

### AKTIVGEMÜSE

Das Gemüse ist vom Gemüsebauern mit ca.  
5 Sorten nach Jahreszeit gemischt. Wir aktivieren  
es mit etwas Salz und Zucker im Vakuum.

Heut gibt's a

## Rehragout

mit Preiselbeeren, Blaukraut  
und Hauberling 1 2 5 8 20 a1 c g i j l

Hauberling:

niederbayerisches Schmalzgebäck,  
taucht man in die Soße

28,50 €

## 1/2 knuspriges Hendl<sup>g</sup>



niederbayerischer Herkunft  
vom Geflügelhof Gross

Gross GmbH  
Geflügelzuchtstätten aus Niederbayern

13,90 €

Kartoffel-Gurkensalat 5,50 €  
1 5 i j l

## 1/2 resche Bauernente

mit Rosmarinsöß, Blaukraut  
und Kartoffelknödel 1 2 3 5 20 a1 g i l

32,50 €

## 1/4 resche Bauernente

mit Rosmarinsöß, Blaukraut  
und Kartoffelknödel 1 2 3 5 20 a1 g i l

22,50 €

## Schweinsbraten & -wammerl



durchwachsendes Schweins-  
bratenstück vom bayerischen  
Strohschwein mit Kruste und  
Schweinsbauch, Bratensoß,  
Sauerkraut und Kartoffelknödel  
1 2 5 20 a1 a2 a3 g i l

19,90 €

## Spanferkelbraten &-rücken

mit Pfannengemüse und  
Millirahmkartoffeln 1 5 a1 a2 g i

28,50 €

## 1/2 knusprige Schweinschaxe

mit Natursöß und  
Kartoffelknödel 1 2 5 20 a1 a2 a3 g i l

22,50 €

## Speck-Krautsalat 1 2 3 5 20

5,50 €

## Brotzeithaxn

ganze resche Schweinschaxe  
mit Speck-Krautsalat, Kren  
und scharfem Senf  
- auf dem Holzbrett serviert -  
1 2 3 5 a1 a2 g i

41,50 €

# VEGETARISCH & VEGAN

## Käsespätzle <sup>V</sup>egetarisch

Spätzle mit zwei Allgäuer Käsesorten, dazu geröstete Zwiebelringe  
a1 c g

15,80 €

## Rahmschwammerl <sup>V</sup>egetarisch

mit gebratenen Waldpilzen, Petersilie und Semmelknödel  
5 20 a1 a2 a3 c g l

24,50 €

Rezept vom Freund & Münchner Meisterkoch Karl Ederer:

## Knuspertasche <sup>V</sup>egan

Gemüse mit Maisgrieß im Brickteig gebacken.  
Dazu Rucola und Tomatenragout mit Sojaschmand  
a1 f g i

18,50 €

## Quinoabratling <sup>V</sup>egetarisch

Quinoa wird von Obermenzingern Bauern angebaut  
fein gewürzt mit Kräuterpesto und gebratenem Aktivgemüse  
c g i

17,50 €

# VON FELD & WIESN

## Herzhafter Bauernsalat

bunte Salatmischung mit in Honig gratiniertem  
Ziegenkäse, gerösteten Kerndln - angemacht  
mit Marillendressing 2 3 a1 g

19,90 €

## Herzhafter Proteinsalat

gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit gebratenen  
Ochsenfetzen und Coleslaw, mit Teriyakisöße,  
brauner Butter und Marillendressing 20 c g f j k

29,50 €

## Gemischter Beilagensalat

Blattsalate und Coleslaw, Kartoffel-Gurkensalat  
und Krautsalat, mit Marillendressing 1 2 5 20 c g i j l k

12,50 €

Marillendressing nach einem Rezept  
unserer Senior-Chefin:

Marillenmarmelade mit Obstessig,  
Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl.



Starnberg & München Großmarkthalle

# NACHSPEISN

## Crème Brûlée

Ei, Sahne, Zucker und Vanille im Ofen gestockt, mit karamellisiertem Zucker

<sup>c g</sup> 9,80 €

## Gebackene Rohrnudel

mit Zwetschgen gefüllt, dazu Zwetschgenröster

<sup>5 9 20 a1 c g l</sup> 12,50 €

## Kaiserschmarrn

Portion Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, Butter, Zucker und Mandeln karamellisiert, dazu

Apfelkompott <sup>3 20 a1 c g h (Mandeln)</sup> 14,50 €

## Bayerischer Apfelstrudel

mit Vanillesoße <sup>a1 c g</sup> 9,80 €

## Großes Nachspeisenreindl

für 4-5 Personen

Crème Brûlée, Rohrnudeln, Apfelstrudel und Kaiserschmarrn, dazu Vanillesoße, Zwetschgenröster und Apfelkompott

<sup>3 5 9 20 a1 c g h (Mandeln) l</sup> 49,00 €

## Große Käseplatte

für 4-5 Personen, aus der Bio-Käserei Stadler, Herrmannsdorf

gemischter Käseteller mit Bergkäse, Tilsiterkäse, Glonntaler und Camembert, mit Birnenspalten und Feigensenf

<sup>2 8 a1 a2 g j</sup> 107,50 €

# KINDERKARTE

täglich bis 16 Uhr für Kinder bis 14 J.

## Kleine Portion Käsespätzle

Spätzle mit zwei Allgäuer Käsesorten, dazu geröstete Zwiebelringe

<sup>a1 c g</sup> 11,80 €

## Rahmschwammerl

mit gebratenen Waldpilzen, Petersilie und Semmelknödel

<sup>a1 a2 a3 c g</sup> 16,00 €

## 1 Paar Schweinsbratwürstl

mit Kartoffel-Gurkensalat

<sup>8 20 g i j l</sup> 9,80 €

Jeden Dienstag:

## Kleines Schweineschnitzel

## Wiener Art

mit Kartoffel-Gurkensalat

<sup>a1 a3 c i j</sup> 13,90 €

Bis vor hundert Jahren war das Brauen im Sommer wegen der hohen Brandgefahr verboten. Somit wurden die Biere, die im März gebraut wurden, stärker eingebraut, um die Haltbarkeit zu verlängern. Dieser Umstand führte dazu – und das bis heute – dass wir zur Wiesen ein stärkeres Festbier trinken: mit um die 6% Vol. Alkohol.

## Das Hacker-Pschorr Oktoberfestbier

in der Bräurosl hat eine bernsteinklare Farbe, einen runden malzaromatischen Geschmack und eine feinherbe Bittere bei 13,7 % Stammwürze. Dies macht die besondere Note aus.

# BIER & GETRÄNKE

Schlecht gefüllte Masskrüge bitte nachfüllen lassen!

Valencia <sup>6 7 9</sup>

## Zitronenlimonade

0,5 l 5,40 €

Paulaner Spezi <sup>1 2 4 7 9 11</sup>

0,5 l 5,40 €

## Apfelschorle

0,5 l 5,40 €

## Tafelwasser

0,5 l 4,60 €

## Hacker Pschorr Festbier <sup>20 a3</sup>

Mass 1,0 l 13,40 €

## Hacker Pschorr Alkoholfrei <sup>20 a3</sup>

Mass 1,0 l 13,40 €

## Radler:

Bitte bestellen Sie zur Mass Bier ein Glas Zitronenlimonade



# Hacker Pschorr

Reichert Festzelt GmbH & Co. KG Weinstraße 1, D-80333 München



## DAS GESANGSHEFT

der Musikanten können Sie am Souvenirstand kaufen oder hier downloaden.

Please scan for  
ENGLISH MENU.

