



Hallo, Servus & Herzlich Willkommen

Hello, Servus & welcome

Zum Bier oder einfach so

Small one

Ofenfrische Laugenbrezel Oven fresh pretzel	1,50 €
Wirtshausbrot Tavern bread	1,50 €
Portion Butter Portion butter	0,50 €
Kugel Angebatzter, aus gerupftem Camembert, Romadur, Frischkäse und Butter Ball "Angebatzter", from plucked Camembert, Romadur, cream cheese and butter	3,00 €
3erlei Chips - Variation von Süßkartoffel, Kartoffel und „Blauer Schwede“ mit Sourcreme und Paprika/Chili Dipp Three kind of chips - sweet potato, potato and "Blue Swede" with sour cream and paprika / chilli dip	4,90 €
3erlei zum Bier – Griebenschmalz, Butter, Angebatzter, Brezel und Brot Three to beer - lard, butter, quail, pretzel and bread	5,90 €

Magentratzerl

Starter

Bayrisches Carpaccio – dünn aufgeschnittene Schweinsbratenscheiben im eigenen Saft mit viel Kren, Radieserl, Schnittlauchröllchen und Wirtshausbrot Bavarian Carpaccio - sliced pork roast in their own juice with lots of horseradish, radishes, chive rolls and tavern bread	9,90 €
Hausgebeizter Lachs auf Reiberdatschi mit Kräuterschmand und Salat Bouquet Pickled salmon on pancakes with herb shaman an salad bouquet	14,80 €
Carpaccio vom Semmelknödel und Rote Bete dazu gebeizte Naab Forelle auf Meerrettichschaum an Feldsalat Carpaccio of bread dumplings and beetroot with pickled trout on horseradish foam, lamb's lettuce	8,90 €
Mit Steakpfeffer pikant gebeizter Rinderrücken auf Senfvinaigrette an Wildkräutersalat dazu Wirtshausbrot With steak pepper pickled beef back on mustard vinaigrette, wild herb salad and tavern bread	11,90 €
3 Riesengarnelen an Vanillebutter mit gebratener Melone, gebackenem Rucola und Wirtshausbrot 3 king prawns of vanilla butter with roasted melon, baked rocket and tavern bread	13,70 €



Vom Viktualienmarkt

Soup and salad

Pikante bayrische Gulaschsuppe mit Wirtshausbrot Savory Bavarian goulash soup with tavern bread	7,90 €
Sauerkrautsuppe mit Waldhonig, krossem Bacon und Wirtshausbrot Sauerkraut soup with forest honey, crispy bacon and tavern bread	5,40 €
Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade und Wirtshausbrot Broth with pancake roulade and tavern bread	4,90 €
Suppentriade – 3erlei Suppe, Kraftbrühe, Sauerkrautsuppe, Gulaschsuppe und Brot Soup triad – three kinds of soup, broth, sauerkraut soup, goulash soup and tavern bread	7,20 €
Bunter Salatteller „Caesar Art“ mit Parmesan und French Dressing Colorful salad plate "Cesar Art" with parmesan and French dressing	10,90 €
Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Paprika dazu Hausdressing Leaf salad with cucumbers, tomatoes and peppers to house dressing	
Als Hauptgang As main course	9,90 €
Als Vorspeise As appetizer	7,50 €
dazu Putenbruststreifen Plus turkey breast strips	4,50 €
dazu gebratene Pilze Plus fried mushrooms	2,90 €
dazu Ziegenkäse Plus goat cheese	3,50 €
dazu Streifen vom Rinderrücken Plus strips of beef	5,50 €

Zu allen Salaten servieren wir Hausbaguette und wahlweise French-, Joghurt- oder Hausdressing
For all salads we serve baguette and French, yogurt or house dressing

Fischers Fritz fischt

Fish

Backfisch vom Kabeljaufilet mit Kartoffelecken und Remoulade Fried fish of cod fillet with potato wedges and remoulade	13,20 €
In Panko-Mandelmehl gebratene Forelle, dazu Pfefferbutter, Kartoffeln und Salat Trout fried in pankow almond flour, with pepper butter, potatoes, salad	14,50 €
Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse und kleinem Salat Fried hake fillet on potato leeks and small salad	16,50 €
Riesengarnelenpfanne mit Belugalinsen, Gemüseragout und Baguette King prawn with beluga lentils, vegetable ragout and baguette	19,50 €



Aus dem Paulaner Biergarten

From bavarian beer garden

2 Weißwürste mit ofenfrischer Laugenbrezel und süßem Senf Two bavarian sausages with pretzel and sweet mustard	5,90 €
Wurstsalat aus Regensburger, Essiggurke, rote Zwiebeln , dazu Laugenbrezel Bavarian sausage salad from Regensburger, gherkin, red onions, with pretzel	9,50 €
Mini Backfleischkäse mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Senf Mini liver cheese with fried potatoes, fried egg and mustard	9,90 €
Haxensülze mit Salatbeilage, Remouladensauce und Bratkartoffeln Haxensulze with salad side dish, remoulade sauce and fried potatoes	9,90 €
Dicke fette Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Radieschen und Salat Bouquet Thick fat baked potato with herb quark, radishes and salad bouquet	7,90 €
Mit Speck und Zwiebeln With bacon and onions	9,90 €
Mit hausgebeiztem Lachs With pickled salmon	11,90 €
Mit Schweinefilet-Geschnetzeltem With pork tenderloin ragout	13,50 €
Brotzeitbrettl - Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, marinierter Rinderrücken, Bergkäse, Angebatzter, rote Zwiebeln, Sülze, Landjäger, Gewürzgurke, Griebenschmalz, Butter, Brotkorb Brotzeitbrettl – Black Forest ham, roast pork, marinated beef back, mountain cheese, „Angebatzter“, red onions, sulze, „Landjäger“, pickled cucumber, lard, butter, bread basket	13,50 €
Brotzeitbrettl für fünf p. P. Brotzeitbrettl for five p. P.	11,50 €
Fleischlos glücklich Vegetarian meals	
Frische Spätzle mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und Beilagensalat Fresh spaetzle with Allgäu mountain cheese, roasted onions and side salad	12,40 €
Gemüseragout in Honig-Pfeffersauce dazu gebackener Fetakäse Vegetable ragout in honey and pepper sauce with baked feta cheese	13,20 €
Omelette mit Gemüsefüllung dazu Butterkartoffeln und Kräutersoße Omelette with vegetables and buttered potatoes and herb sauce	11,50 €
Dicke Kartoffeln mit Spinatfüllung gratiniert, dazu Pinienkerne, Salatgarnitur Gratinated thick potatoes with spinach filling, served with pine nuts, salad garnish	11,90 €
Kaiserschmarrn klassisch in der Pfanne mit Pflaumenragout Kaiserschmarrn classic in a pan with plum ragout	9,50 €



Aus der Wirtsmetzgerei

From the butcher shop

Knusprige Schweinshaxe vom Hintereisbein mit Kartoffelkloß und Dunkelbiersoße Crispy pork knuckle from the hind leg with potato dumpling and dark beer sauce	14,90 €
Marinierte Rinder-Rippen mit Steakhouse Pommes, Onion Rings und Krautsalat Marinated beef ribs with Steakhouse Pommes, onion rings and slaw	15,90 €
Herrensteak vom Schwein 500 g mit zweierlei Krautsalat und Wirtshausbrot Men's steak of pork with two kinds of slaw and tavern bread	16,90 €
Schweinefilet Medaillons im Speckmantel unter der Kräuterkruste, auf Schalotten- Rotweinsauce, mit Kohlgemüse und Kartoffelecken Pork fillet Medallions wrapped in bacon, under the herb crust, on shallot red wine sauce, with cabbage and potato wedges	16,50 €
Gröstl mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Spiegelei Gröstl with fried potatoes, gherkin and fried egg	10,90 €
Schweineleber „Berliner Art“ geschmorte Äpfel und Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf Pork liver "Berliner Art" with apple compote, onions and mashed potatoes	11,50 €
Saftiges Steak vom argentinischen Rinderrücken mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Quarkcreme, Maispannkuchen, Grilltomate und Salat 200 g Argentine beef steak 200 g with herb butter, baked potato and sour cream, corn pancakes, grilled tomato, side salad	22,90 €
Saftiges Steak 300 g Argentine beef steak 300 g	29,90 €
Schweinebraten mit Sauerkraut gefüllt auf Lauchgemüse dazu Semmelknödel Stuffed roast pork with sauerkraut on leeks and bread dumplings	11,50 €
Paulaner Steakpfanne – Schweine-Rückensteak, Putensteak, Rumpsteak je 80 g, dazu Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise Paulaner steak pan - pork steak, turkey steak, rump steak 100 g each, with market vegetables, roasted potatoes and Bernaise sauce	18,90 €
In Pankomehl paniertes Schnitzel dazu Steakhouse-Pommes und ein knackiger gemischter Salat In panco flour breaded schnitzel with steakhouse fries and a crunchy mixed salad	
Vom Schwein From the pig	13,70 €
Von der Pute From the turkey	13,90 €
Vom Kalb From calf	19,90 €
dazu Pilzrahm Plus mushroom cream	2,90 €
dazu Hollandaise mit Sambal Plus hollandaise with sambal	2,50 €
dazu Pfeffer-Senfsoße Plus pepper mustard sauce	1,90 €



Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln 18,50 €
Braised beef with onions, bacon beans and fried potatoes

Spieß vom Rinderrücken auf Pfifferling-Wirsingsockel,
dazu Blaubeer-Gorgonzola-Sauce und Rosmarinkartoffeln 22,50 €
Skewer of beef on chanterelle savoy cabbage vegetables, served with blueberry gorgonzola sauce
and rosemary potatoes

3 kleine Kalbsröllchen auf Salbeisauce,
dazu Pak Choi-Kirschtomaten Gemüse und Schlosskartoffeln 18,90 €
3 small veal rolls on sage sauce, with Pak Choi-cherry tomatoes vegetables and castle potatoes

Burger vom Feinsten

Burgers

Paulaner Burger – Rindfleischburger mit hausgemachter Burgersauce marinierten
Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, und leckerem Bacon zwischen 2 Brötchenhälften 9,90 €
Paulaner Burger - Beef burger with home-made burger sauce marinated onions, tomatoes,
pickled cucumber, and delicious bacon between bun halves

Als Cheeseburger mit Cheddar Käse 10,90 €
As a cheeseburger with cheddar cheese

Pulled Pork Burger – Mariniertes Schweinefleisch auf Coleslaw Salat mit
Cheddar Käse marinierten Zwiebeln, Tomatenscheiben und Gewürzgurken 13,50 €
Pulled pork burger - marinated pork on cold slow salad with cheddar cheese marinated onions,
tomato slices and pickled cucumbers

Vegetarischer Burger – Gebackener Fetakäse auf knackigem Blattsalat,
garniert mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurken 12,50 €
Vegetarian burger - baked feta cheese on crispy leafy lettuce, garnished with onions, tomatoes and gherkins

Steakhouse Pommes 2,90 €
Steakhouse fries

Kartoffel Wedges 3,20 €
Potato wedges

Pfeffer-Kartoffeln 3,80 €
Pepper potatoes

Kraut- oder Coleslaw Salat 2,70 €
Cabbage or coleslaw salad



Kinder und junggebliebene Senioren

Children and seniors

2 Schweinemedallions auf Buttermtoast überzogen mit Pilzsauce und Bernaise Two pork medallions on butter toast topped with mushroom sauce and béarnaise	9,90 €
Kleine Portion Schweinebraten gefüllt mit Sauerkraut auf Lauchgemüse und Kartoffeln Small portion of roast pork stuffed with sauerkraut on leeks and potatoes	9,50 €
½ Seehechtfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse und Salat Bouquet Half hake / turbot fillet on potato leeks and salad bouquet	13,50 €
Kleine Schweinerei – 1 Medaillon vom Schwein, 1 kleines Rückenstaek auf Bratkartoffeln mit Schmorzwiebeln Little piggy - 1 medallion, 1 small pork back steak on roast potatoes with braised onions	10,50 €
Kleines Schweine Schnitzel mit Steakhouse-Pommes und Ketchup Small Pork Schnitzel with Staekhouse Pommes and Ketchup	7,90 €
Nuggets mit Pommes Nuggets with chips	5,90 €
Gröstl mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Spiegelei Gröstl with fried potatoes, gherkin and fried egg	8,90 €
Schweineleber „Berliner Art“ geschmorte Äpfel und Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf Pork liver "Berliner Art" with apple compote, onions and mashed potatoes	9,90 €

Was Süßes geht immer

Something sweet is always possible

Lauwarmer Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce, und Bourbon-Vanille-Eis South Tyrolean apple strudel with custard, and bourbon vanilla ice cream	5,70 €
Crumble der Saison mit Vanilleeis Crumble of the season with vanilla ice cream	5,50 €
Orangenfruchtterrinen auf Kiwischeiben mit Baiser Sahne Orange fruit terrine on kiwi slices with meringue cream	6,50 €
Orangen-Ananasragout mit Schokoküchlein Orange pineapple ragout with chocolate cake	7,50 €