

NACHSPEISN Vegetarisch

Täglich von 10:00 bis 22:00 Uhr

Crème Brûlée
Ei, Sahne, Zucker und Vanille im Ofen gestockt, mit karamellisiertem Zucker
11,50 €

Gebackene Rohrnudel
mit Zwetschgen gefüllt, dazu Zwetschgenröster
13,50 €

Kaiserschmarrn-Reindl
Portion Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, Butter, Zucker und Mandeln karamellisiert, dazu Apfelkompott
19,80 €

Südtiroler Strauben
vom Naschstand am Haupteingang
Eierteig im Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren
8,90 €


Bayerischer Apfelstrudel
mit Vanillesoße
11,50 €

Großes Nachspeisenreindl für 4-5 Personen
Crème Brûlée, Rohrnudeln, Apfelstrudel und Kaiserschmarrn, dazu Vanillesoße, Zwetschgenröster und Apfelkompott
52,00 €

Großes Käse Brettl für 8-10 Personen
von der Käserei Stadler, Herrmannsdorf
Mit Bio Bergkäse, Bio Glonntalerkäse, Bio Camembert und Bio Tilsiter, mit Birnenspalten, Trauben und Feigensenf fein garniert, alle Käse aus biologischer Rohmilch
75,90 €

KINDERKARTE

Täglich bis 16:00 Uhr für Kinder bis 14 Jahre

Käsespätzle Vegetarisch  DE-Öko-006
kleine Portion Bio-Spätzle mit zwei Bio-Käsesorten (Emmentaler und Bergkäse), dazu geröstete Zwiebelringe
13,00 €

Rahmschwammerl Vegetarisch
- kleine Portion -
mit Semmelknödel
17,00 €

1 Paar Schweinsbratwürstl
mit Kartoffel-Gurkensalat
10,50 €

**Jeden Dienstag:
Kleines Schweineschnitzel Wiener Art**
mit Kartoffel-Gurkensalat
14,60 €



Festwirt Peter Reichert

OKTOBERFEST 2023

Pschorr Bräurol

Bräurol Festkapelle unter der Leitung von Josef Menzl – Abend-Band: Erwin und die Heckflossen

DAS MÜNCHNER VORESSSEN aus der Kronfleischküche

Täglich ab 10:00 Uhr

Vom Münchner Metzger:
Kesselfrische Weißwurst
Zwei Stück mit süßem Senf
8,80 €

Täglich bis 14:00 Uhr
Sa, So & Feiertage bis 12:00 Uhr

Täglich von 10:00 Uhr bis 21:30 Uhr :

Original Metzger-Schaschlik
Fleischspieß mit Wammerl, Leber, Schweinefleisch, Paprika und Zwiebeln, in der pikanten Schaschliksoße
13,50 €

Kronfleisch
zart gesottenes Zwerchfell vom Rind, rosa serviert, mit Kartoffelgemüse und Kren
21,00 €

Kalbslüngerl
leicht sauer abgeschmeckt, mit Semmelknödel
14,90 €

MITTAGSGERICHTE

Mo - Fr von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Montag bis Freitag
Knödelgröstl
mit Hendlfleisch, Zwiebeln und Soße
13,90 €

Montag
Gefüllte Kalbsbrust
- gebraten - mit eigener Soße und Petersilienkartoffeln
24,50 €

Dienstag
Schweineschnitzel Wiener Art
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
19,80 €

Mittwoch
Frikassee vom bayerischen Grillhendl
mit Champignon-Rahmsoße und Gemüse
17,80 €

Donnerstag
„Kalbshaxn bacha“
ausgelöste Kalbshaxn, in Butterschmalz gebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensoße und Preiselbeeren
17,80 €

Freitag
Gebackenes Rotbarschfilet
mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße
17,80 €

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 Wiesn ein stärkeres Festbier trinken: mit um die 6% Vol. Alkohol.

Das Hacker-Pschorr Oktoberfestbier

in der Bräurol hat eine bernsteinklare Farbe, einen runden malzaromatischen Geschmack und eine feinherbe Bittere bei 13,8 % Stammwürze. Dies macht die besondere Note aus.

BIER & GETRÄNKE

Schlecht gefüllte Masskrüge bitte nachfüllen lassen!

Hacker Pschorr Oktoberfestbier
Mass 1,0l 14,30 €

Hacker Pschorr Alkoholfrei
Mass 1,0l 14,30 €

Radler:
Bitte bestellen Sie zur Mass Bier ein Glas Zitronenlimonade

**Valencia 679
Zitronenlimonade**
0,5 l 5,90 €

Paulaner Spezi 1247911
0,5 l 5,90 €

Apfelschorle
0,5 l 5,90 €

Tafelwasser
0,5 l 4,90 €

Bio-Kontrollstellen-Code: DE - Öko - 006
Unternehmens-Nummer: DE - By - 006 - 50366 - B



DER HIMMEL DER BAYERN
Hacker Pschorr

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

Besuchen Sie uns auch in unserem Stammhaus direkt am Marienplatz
Weinstraße 1
80333 München



Donisl
MÜNCHEN

Unsere Bier- & Hendlmarken und Gutscheine der Bräurol können Sie bis zum 31.12.2023 im Donisl einlösen.

Qualität & Regionalität unserer Produkte



Please scan for ENGLISH MENU



Foto credit MRM Foto Markus Mühlbauer

BROTZEITEN Täglich von 10:00 bis 22:00 Uhr

Großes bayerisches Brotzeitbrettl
Bauerngeräuchertes gegart, Rindswurst, Speckwurst, Kalbsfleischpflanzerl, 1/4 Hendl, 1/4 Schweinshaxe geschnitten, O'gmachter Kas, Bergkäse, Griebenschmalz, Kren, reich garniert **76,90 €**
2 3 8 a1 a2 a3 c g i j

Münchner Wurstsalat - aus der Regensburger -
im süß-sauren Zwiebelsud angemacht, Zwiebelringe, Essiggurke und Tomate **13,60 €**
1 2 3 5 8 9 a1 a2 i j l

Rindertatar - vom bayerischen Rind -
160 Gramm Rindertatar –angemacht, garniert mit Zwiebeln, Sardellen und Kapern **21,50 €**
1 3 5 20 c d j

Ganze Brotzeithaxn
resche Schweinshaxe mit Speck-Krautsalat, Kren und scharfem Senf - auf dem Holzbrett serviert **42,80 €**
1 2 3 5 a1 a2 g i

O'gmachter Kas **Vegetarisch**
Camembert-Weichkäse mit Butter, Gewürzen (Paprika, Kümmel, usw.) und etwas Bier zusammen"gebatzt" (vermengt). Garniert mit Essiggurkerln und Zwiebelringen **13,90 €**
1 9 a1 a2 g

Speisen täglich von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr

SUPPNKÜCH

Schwammerlcremesuppn
mit knuspriger Speckscheibe **7,50 €**
5 20 g i l

Pfannkuchensuppn
Pfannkuchenstreifen und Gemüsestreifen in der Rinderkraftbrühe, mit Schnittlauch **6,90 €**
1 10 a1 c g i j

Leberspätzlesuppn
Leberspätzle in der Rinderkraftbrühe, mit Schnittlauch **7,50 €**
1 10 a1 c g i j

Suppntopf
Kronfleisch, Gemüsestreifen, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen, in der kräftigen Rinderkraftbrühe **11,80 €**
1 10 a1 c g i j

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) (e)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!

Gemischter Käseteller **Vegetarisch** **BIO** DE-Öko-006
von der Käseerei Stadler, Herrmannsdorf
mit Bio Bergkäse, Bio Glonntalerkäse, Bio Camembert und Bio Tilsiter, mit Birnenspalten, Trauben und Feigensenf fein garniert, alle Käse aus biologischer Rohmilch **18,90 €**
g j

Bayrischer Radi **Vegan** **BIO** DE-Öko-006
aus der heimischen Bio-Gärtnerei Obergrashof, biologischer Anbau
fein in Spirale geschnitten **9,50 €**

WURSTBRATEREI

Würste aus Münchner Metzgereien

Täglich von 11:00 bis 21:30 Uhr

Kalbsbries-Milzwurst
abgebräunt, serviert mit Bratensoß' und Kartoffel-Gurkensalat **15,40 €**
1 2 5 8 20 a1 a3 g i j l

Schweinsbratwürstl
2 Paar Bratwürstl, aus robem Brat gebraten, dadurch bleiben sie saftiger und geschmackiger, serviert auf Sauerkraut, dazu scharfer Senf **19,80 €**
8 20 a1 c g i j l

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 **21,90 €**
2 3 5 20 a1 c d g i j l

Saiblingsfilet nach Matjes Art
– vom Fischer Bär vom Walchensee, der uns die Saiblinge von der Fischzucht Fuchstal zu Matjes veredelt –
mit Rote-Bete und frischen Kräutern, dazu Salzkartoffeln und Sojaschmand **21,70 €**
a f j

BACKWAREN

Große Breze **a1 g** vom Bäcker Eberl im Lehel **6,50 €**

Knuspriger kleiner Brotwecken **a1 a2 g**
von der Brotmanufaktur Schmid in Berg am Laim **5,80 €**

AM HAUPTTEINGANG:

Hubert Stadler, Bio Käse aus Hermannsdorf
Barbaras Strauben-Bäckerei
Brezn und Gebäck von der Bäckerei Eberl Backstube im Biergarten
Wiesn-Souvenir-Stand

Speisen täglich von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr



GEBRATEN, GESCHMORT & GEGRILLT Pschorr Bräurol

Ochsenbraten
über Nacht geschmort, saftig, geschmackig und zart in kräftiger Rotweinsöß', mit Blaukraut und gebackene Millirahm-kartoffeln **28,90 €**
1 3 5 20 a1 g i j l

Zwiebelrostbraten
Die Rindersteaks von der Färse, von Züchtern aus dem Voralpenland, mit Kässpätzen, Röstzwiebeln und Zwiebel-Portweinsöß' **35,90 €**
1 20 a1 c g i j

Bayerisches Ribeye Steak
- medium gebraten, saftig, weich - mit dem typischen Fettsäure.
Dazu bayerische Teriyakisoß', Millirahmkartoffeln und gebratenes Aktivgemüse **39,50 €**
20 a1 c f g i k l

Ab 18 Uhr : Tomahawk Steak
ca. 1300 g – für 2-4 Personen
Entrecôte Steak, am Knochen gegart, mit brauner Butter, Sauce Bernaise, Teriyakisoß', Rosmarinkartoffeln und Aktivgemüse **149,00 €**
1 Stunde Garzeit
20 c f g i k l

Heut gibt's a Rehragout
mit Preiselbeeren, Blaukraut und Butterspätzle **29,90 €**
1 2 5 8 20 a1 c g i j l

1/2 knuspriges Hendl **14,50 €**

Dazu:
Kartoffel-Gurkensalat **5,90 €**
1 5 i j l

aus bayrischen Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln, Essig, Öl, Gewürze und a bissel Bratensoß'

1/2 resche bayerische Ente
mit Rosmarinsoß', Blaukraut und Kartoffelknödel **36,50 €**
1 2 3 5 20 a1 g i l

1/4 resche bayerische Ente
mit Rosmarinsoß', Blaukraut und Kartoffelknödel **25,90 €**
1 2 3 5 20 a1 g i l

Schweinsbraten & -wammerl
durchwachsenes Schweinsbratenstück vom bayerischen Strohschwein mit Kruste und Schweinsbauch, Bratensoß', Sauerkraut und Kartoffelknödel **21,80 €**
1 2 5 20 a1 a2 a3 g i l

Zweierlei vom Spanferkel
- gebraten - mit Pfannengemüse und Millirahmkartoffeln **33,50 €**
1 5 20 a1 a2 g i

1/2 knusprige Schweinshaxn
mit Natursoß' und Kartoffelknödel **23,60 €**
1 2 5 20 a1 a2 a3 g i l

Dazu:
Speck-Krautsalat **5,60 €**
1 2 3 5 20

— AKTIVGEMÜSE —
Das saisonale gemischte Gemüse aktivieren wir über Nacht mit etwas Salz und Zucker, abgeschmeckt mit Teriyakisoße.

LEICHT & G'SUND

Käsespätzle **Vegetarisch** **BIO** DE-Öko-006
Bio-Spätzle mit zwei Bio-Käsesorten (Emmentaler und Bergkäse), dazu geröstete Zwiebelringe **19,80 €**
a1 c g

Rahmschwammerl **Vegetarisch**
aus Champignons, Egerlingen und Kräutersaitlingen, mit Petersilie und Semmelknödel **24,90 €**
5 20 a1 a2 a3 c g l

Rezept vom Freund & Münchner Meisterkoch Karl Ederer:

Knuspertasche **Vegan**
Gemüse mit Maisgrieß im Brickteig gebacken. Dazu Rucola und Tomatenragout mit Sojaschmand **19,50 €**
a1 f i

Emmerkorn Pflanzerl **Vegan**
Münchner Urkorn von den Feldkirchener Bauern
fein gewürzt mit Kräuterpesto und gebratenem Aktivgemüse **18,90 €**
2 3 7 a1 i

VON FELD & WIESN

Herzhafter Bauernsalat **Vegetarisch**
bunte Salatmischung mit gebratenem Ziegenkäse, mit Honig glaciert, und gerösteten Kerndln - angemacht mit Marillendressing **21,50 €**
2 3 a1 g

Kleiner gemischter Beilagensalat **Vegetarisch**
bunte Salatmischung, Kartoffel-Gurkensalat und Krautsalat, mit Marillendressing **7,90 €**
1 2 5 20 c g i j l k

Marillendressing nach einem Rezept unserer Senior-Chefin:
Marillenmarmelade mit Obstessig, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl.