



Der Pschorr

MÜNCHEN

MURNAU WERDENFELSER RIND

„Ein besonderes Stück Heimat für ein außergewöhnliches Genusserlebnis.“

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.

Bestes
vom **Murnau-
Werdenfelser**
Rind



Bayerisches
Rindfleisch g.g.A.

Zwiebelrostbraten

– Von der lang gereiften Lende –
mit hausgemachten Röstzwiebeln,
Kräuterkartoffeln und frischem
Marktgemüse 31,90

Deftiges Rindergulasch

– Aus dem Hals und der Wade geschnitten –
mit abgebräuntem Breznknödeltaler und
Gurkensalat mit Sauerrahmdressing 21,90

Bayerischer Sauerbraten

– Aus der Schulter und Keule –
mit handgedrehtem Semmelknödel und
cremigem Blaukraut 21,90

Roulade

– Nach Hausfrauenart –
mit Speck^{3,5} gefüllt, dazu
cremig Kartoffelpüree und
frisches Marktgemüse 21,90



Steak Tatar-Burger

– Auf dem Holzbrett serviert –

Der 200g-Burger wird mit Champignons und Bergkäse gratiniert und mit einer Kräuterquarkgefüllten Ofenkartoffel und BBQ-Soße angerichtet, dazu Marktsalat im Weckglas ^{1, 5, 7} 18,90

Gibt's auch mit zwei Stück Burger 23,90

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 19,90

Ochsenbrust & Bürgermeisterstück

– Mit Kräutern mariniert –

dazu hausgemachter Senf-Mayonnaise, geriebener Meerrettich, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und frisches Marktgemüse 21,90

Rinderhacksteak

– Mit Ziegenkäse gefüllt –

dazu würzige Schwenkkartoffeln mit mariniertem Rucolasalat und geschmolzenen Tomaten 17,90

Gesottener Tafelspitz

– Aus unserer Vitalküche –

mit geriebenem Meerrettich und gedünstetem Gemüse 21,90



Traditionelle Spezialitäten aus unserer **Innereien-Küche** vom Murnau-Werdenfelser Rind finden Sie auf den Tischaufstellern mit aktuellen Tagesangeboten.

BAYERN OX® RIND

„Das Qualitätsband zwischen Landwirten und Genießern“

Münchner Innenstadtwirte und Landwirte aus der Region haben sich zusammengetan, um hochwertiges Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung aus Bayern auf den Teller zu bringen. Alle Rinder kommen ausschließlich aus dem oberbayerischen Alpenvorland – von kleinbäuerlichen Betrieben aus Miesbach, Traunstein und Weilheim.



Flankensteak 26,90

- Bei Niedertemperatur gegart -

Ochsenkotelett

- Nach Zuschnitt und Verfügbarkeit -

Für eine Person 39,90 | für zwei Personen 59,90

Hüfte 28,90

- Extra lang gereift -

Rinderfilet 38,90

Entrecôte 33,90

- Mit typischem Fettauge -

mit frischem Marktgemüse

dazu wahlweise

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark - gegrillte Schwenkkartoffeln - hausgemachtes Kartoffelgratin - gemischter Salat

KLASSIKER

*Etwas Besonderes vom
Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen in Niederbayern*

½ resche Hausente

mit bayerischem Kartoffelknödel⁷ und
hausgemachtem Apfelblaukraut 27,90

Gibt's auch als viertel Ente 21,90



Für Schweinefleisch
www.gg-bayern.de

Resche ½ Schweinshaxe

– Frisch aus dem Rohr –

mit bayerischem Kartoffelknödel und
Speck-Krautsalat 17,90

Gibt's auch als ganze Haxe 26,90

Wiener Schnitzel

– Aus der Kalbsoberschale –

mit kaltgerührten Preiselbeeren und
Kartoffel-Gurken-Salat¹ oder gegrillten
Schwenkkartoffeln 27,90

Gibt's auch als kleine Portion 21,90

FISCH, VEGETARISCH & VEGAN

Aus der Fischzucht Aumühle

Saiblingsfilet

– Auf der Haut gebraten –

mit hausgemachter Zitronen-Buttersoße
und Kräuterrisotto 22,90

Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln und
knackigem Marktsalat 16,90

Spinatknödel ^{3,7}

mit fruchtiger Tomatensoße, Rucola und
geriebenem Parmesan 16,90

Vegane Nocken

mit fruchtiger Tomatensoße, Olivenöl und
frischem Marktgemüse 12,90

BROTZEIT

– Alle Speisen sind auch gut zum Teilen geeignet –



Hausgemachter „Obazda“
aus Brie, Butter, rahmigem Frischkäse
und milder Paprika, dazu rote Zwiebeln
und Schnittlauchbrot 11,90

Gemischtes Brotzeitbrettl
hausgemachter „Obazda“ und Wurst-
sowie Schinkenspezialitäten^{5, 7, 8} vom
Murnau-Werdenfelser Rind 16,90

Gegrillter Rinderknochen

– Auf dem Holzbrett serviert –
mit geröstetem Roggenbrot und haus-
gemachten Zwiebel-Senfrelisch⁵ 12,90

Von unserem Metzger aus Antdorf

Saurer Wurstsalat

– Von Regensburgern⁵ –
mit vielen roten Zwiebeln 9,90
Gibt's auch mit Streifen vom
Tegernseer Bergkäse 13,90

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 19,90

Frisch gebackene **Brezn** 1,70

WÜRSTL & SUPPEN

- Alle Suppen sind auch gut als Vorspeise zum Teilen geeignet -

Von unserem Metzger aus Antdorf

Rindsbratwürstl⁵

*- Vom Murnau-Werdenfeler Rind -
mit cremigem Kartoffelpüree und Fass-
Sauerkraut mit Speckwürfeln*^{3, 5, 8} 13,90

Kleines feines Rinderhacksteak

mit Röstzwiebeln und
Barbecue-Soße^{1, 5, 7}, dazu
cremigem Kartoffelpüree 12,90

Vom Murnau-Werdenfeler Rind

Deftige Gulaschsuppe

*- Aus der Wade geschnitten -
mit Majoran und würzigem
Hausbrot* 8,90

Hausgemachte Leberknödelsuppe

in kräftiger Rinderbrühe 7,90

Grießnockerlsuppe

mit zwei Nockerln und
Streifen vom Wurzelgemüse 6,90

Nudel-Ochs-Teller

kräftige Rinderbrühe, feine Suppennudeln,
Würfel vom Rindfleisch und
frischer Schnittlauch 8,90

SALATE



Knackiger Marktsalat

dazu wahlweise

Marinierte
Hühnerbruststreifen mit
gebratenen Champignons 17,90

Würziger
Ziegenkäse im Strudelteig
gebacken 15,90

Streifen
von der rosa gebratenen
Rinderlende 19,90

Kleiner **Beilagensalat** 4,90



NACHSPEISEN

Das Beste zum Schluss

Warmer Apfelstrudel ³

– Nach traditionellem Rezept –
mit warmer Bourbon-
Vanille-Soße 8,90

Dessert-Variation

mit warmem Apfelstrudel ³, Bourbon-
Vanille-Soße, hausgemachter gebrannter Crème
mit Pralineneis und dem Tagesdessert 14,90

Hausgemachte Gebrannte Crème

mit Pralineneis 7,90

Bitte beachten Sie auch unser **Dessert des Tages**.
Sie finden dieses auf den Tischaufstellern
mit aktuellen Tagesangeboten.

HEIMAT AUF DEM TELLER

„Menschen, die Lebensmittel erzeugen, sind etwas Besonderes. Man sieht ihnen ihre Überzeugung, ihr Herzblut, ihre harte Arbeit an. Oft sind sie bescheiden und still – zu Unrecht, finden wir, denn tagtäglich liefern sie hervorragende Produkte an uns.

Uns ist Regionalität wichtig, mit Bodenhaftung und Glaubwürdigkeit. Sie können schmecken, sehen und riechen, welche Hingabe und Anstrengung hinter den Produkten auf dem Teller stecken. Man könnte diese Speisekarte auch eine kulinarische Liebeserklärung an die Region nennen.

„Heimat auf dem Teller“ bedeutet uns viel. Nichts ist wichtiger, als an die folgenden Generationen zu denken. Daher geben wir regionalen Produkten voller Überzeugung den Vorrang. Wir bemühen uns täglich, nachhaltig zu arbeiten. Die Welt können wir nicht ändern, aber unseren kleinen Beitrag werden wir leisten.“

Inka und Jürgen Lochbihler

Unser Küchenteam stellt sich hohen Ansprüchen – wir wollen, dass Sie schmecken, sehen und erleben, welche Hingabe, Anstrengungen und welcher Geschmack in frischen regionalen Produkten stecken können.

Wie es früher in der bayerischen Küche üblich war, verwandeln unsere Köche jedes essbare Teil des geschlachteten Tieres in wahren Genuss. Das erhöht die Wertschöpfung, erfordert großes Wissen über Kochtradition und hat auch viel mit Hochachtung und Respekt vor Tier und Natur zu tun.

Küchenchef Michael Hock