Pfundig

AUS LIEBE ZUR HEIMAT

Unsere Lieblingsspeisen

Pfundig - Cordon- Bleu

vom Schwein, mit Schinken und Obatztem gefüllt,
in Butter gebacken, mit Preiselbeeren und frischem Zitronenschnitz,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites 19.80

Schnitzel Triologie

Münchner, Steirer & Käse Schnitzel, mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites
Wahlweise zubereitet:
Schweinelende 26.50
Zartes Kalbfleisch 33.00

Käseschnitzel

mit Tegernseer Bergkas paniert, in Butter gebacken,
mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites
Wahlweise zubereitet:
Schweinelende 19.80
Putenbrust 19.80
Zartes Kalbfleisch 29.00

Münchner Schnitzel

vom Schwein, mit süßem Senf und Meerrettich paniert,
in Butter gebacken, mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites 19.80

Cordon Bleu

mit Schinken und Käse gefüllt, mit Preiselbeeren und frischer Zitrone,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites
Wahlweise zubereitet:
Schweinelende 19.80
Putenbrust 19.80
Zartes Kalbfleisch 29.00

Wiener Schnitzel

In Butter gebacken, mit Preiselbeeren und frischem Zitronenschnitz,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites
Wahlweise zubereitet:
Original Wiener Schnitzel vom Kalb 28.00
Wiener Art vom Schwein 19.00
Putenschnitzel Wiener Art 19.80 gibts auch als kleine Portion 16.00

Steirer Schnitzel

Putenbrust mit Kürbiskern- Kräuterpanade
in Butter gebacken, mit Preiselbeeren und frischer Zitrone,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites 19.80

Putengeschnetzelts

mit frischem Gemüse in fruchtig - pikanter Currysauce, dazu Basmatireis 19.50

Rahmschnitzel

Gegrilltes Putensteak mit Champignons in Rahmsauce, dazu Butterspätzle 19.50
gibts auch als paniertes Putenschnitzel 23.50

Entrecote

ca. 300g, rosa gebraten, mit Kräuterbutter,
bunt gemischtem Salat und Bratkartoffeln 33.00

Rindergulasch

weich geschmort, dazu Butterspätzle 21.00

Zwiebelrostbraten

Entrecote ca. 300g, rosa gebraten, mit kräftiger Sauce,
Röstwiebeln und Käsespätzle 33.00

Münchner Tellerfleisch

Gesottener Rindertafelspitz mit frischem Kren und Kartoffelsalat 19.00
gibts auch als kleine Portion 14.50

Tiroler Gröstl

mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Majoran, Kräuter und Spiegelei 18.00
gibts auch vegetarisch ohne Fleisch

Pasta Arrabbiata

mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili, Kräuter und Tomatenragout,
dazu Parmesan 12.50
gibts auch als kleine Portion 9.50

Pasta Pommodori

mit frischem Gemüse, getrockneten Tomaten, Kräuter,
Chili, Knoblauch und Parmesan 12.50

Pasta Emiliana

mit Schinken, Erbsen, Champignons und Rahm 12.50
gibts auch vegetarisch ohne Schinken

Schinkennudeln

mit Zwiebeln, Kräuter und Ei 12.50
gibts auch vegetarisch ohne Schinken

Käsespätzle

mit Tegernseer Bergkas, Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat 17.50
gibts auch als kleine Portion 14.00

Gemüsecurry

Frisches Gemüse in fruchtig - pikanter Currysauce, dazu Basmatireis 17.00

Rahmschwammerl

Bandnudeln mit Champignons in Rahmsauce, dazu bunt gemischter Salat 19.50

Fischertopf

Garnelen und Heringsfilet mit Gurken, Granatapfel, Heidelbeeren, roten Zwiebeln und Sauerrahm mariniert, dazu Petersilienkartoffeln 17.00

Forelle Müllerin Art

fast ohne Gräten, mit Kräuter in Butter gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln und bunt gemischter Salat 18.50

Gebackenes Seelachsfilet

Seelachsfilet Paniert, mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat 16.50

Rinderkraftbrühe

mit Kaspressknödel und Schnittlauch 7.50

Bunt gemischter Marktsalat

Blattsalate mit Karotten, Gurken, Paprika, Kresse, Tomaten, geraspelter Zucchini,
Granatapfel, Heidelbeeren, Radieserl, und Brotkorb,
mit Kräuter-Joghurtdressing oder Kürbiskerndressing

Wahlweise
mit gegrilltem Ziegenkäse, frischen Feigen und Preiselbeeren 17.50
mit gebratenen Putenstreifen 17.50
mit Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei 17.50
mit Kaspressknödel und frisch geriebenem Kren 17.50

Caesar Salat

Romanasalatherzen, Tomaten, Caesardressing, Kräutercroutons,
Parmesan und gebratene Putenstreifen, dazu Brotkorb 17.50

Beilagensalat

Blattsalate mit Karotten, Gurken, Paprika, Kresse, Tomaten, geraspelter Zucchini,
Granatapfel, Heidelbeeren, Radieserl,
wahlweise mit Kräuter-Joghurtdressing oder Kürbiskerndressing 7.50

Flammkuchen

mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Kräuter 14.50

mit Schmand, Kräuter, frischen Feigen,
Ziegenkäse und Honig 14.50

Münchner Wurstsalat

Regensburger mit Essiggurken und Zwiebeln mariniert, dazu Bauernbrot 13.00

Schweizer Wurstsalat

Regensburger mit Essiggurken, Käse und Zwiebeln mariniert, dazu Bauernbrot 14.00

Abgebräunter Leberkas

mit Spiegelei und Kartoffelsalat 14.00

Obatzter

mit roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot 14.00

Weil´s ned Wurst ist, was in der Wurst is...

Wollwurst

2 Stück, braun gebraten, mit kräftiger Bratensauce
und hausgemachtem Kartoffelsalat 12.00

Currywurst

rote Currywurst vom Grill mit Pommes frites 12.00

Rostbratwürstl

5 Stück vom Grill, mit Sauerkraut und Bauernbrot 12.00

<u>Immer Freitag ab 17 Uhr</u>
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten
mit Dunkelbiersauce,
dazu Kartoffelknödel und Krautsalat 13.50

Was süßes...

Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Mandeln karamellisiert, dazu Apfelmus 14.50

Apfelkücherl
mit Vanilleeis und Schlagrahm 11.50

Reiberdatschi
mit Apfelmus 8.00

Warmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Schlagrahm 9.00

Eiskaffee
kalter Kaffee, Vanilleeis, Schlagrahm 8.00

Espresso Affogato
Doppelter Espresso, Vanilleeis 5.20

HOFEIS

Regional, Handgemacht, Nachhaltig

Butterkeks / Bavarian Cheescake / Mango Sorbet / Haselnuss / Schokolade / Joghurt mit Heidelbeeren / Weisse Schokolade mit Mohn / Bourbon Vanille / Mascarpone mit Himbeeren / Sauerrahm mit karamellisierten Apfelstücken
je 125ml Becher 3.00

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 9.90

Nudeln mit Tomatensauce 7.00

Butterspätzle mit Bratensauce 7.00

Extras

Kartoffelsalat 4.50
Speck - Krautsalat 4.50
Breze / Brot 2.00
Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise 5.00

Mittagsgericht

Montag - Freitag 11 bis 15 Uhr

11€

<u>Das gibts immer</u>

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes

Bunt gemischter Salat mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

Gemüsecurry mit Basmatireis

Mittagsgericht

Montag

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu bunt gemischter Salat

Dienstag

Gebratenes Schweinelendchen mit Rahmschwammerl
und Butterspätzle

Mittwoch

Penne mit pikantem Tomatenragout und gegrilltem Ziegenkäse
dazu bunt gemischter Salat

Donnerstag

Maxlrainer Bierbraten vom Schwein mit Kartoffelsalat

Freitag

Forelle „Müllerin Art“ in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln

Maxlrainer Biere

Maxlrainer Helles vom Fass 0,5l 5.00

Schnitt 3,50

Aiblinger Schwarzbier 0,5l 5.00

Engerl Hell Alkoholfreies Helles 0,5l 5.00

Leo Weisse Naturtrübes Weißbier 0,5l 5.00

Engerl Weisse Alkoholfreies Weißbier 0,5l 5.00

Ernte Weisse Leichtes Weißbier 0,5l 5.00

Schloss Weisse Dunkles Weißbier 0,5l 5.00

Schloss Trunk Naturtrübes Kellerbier 0,5l 5.00

Pils 0,33l 4.00

Radler 0,5l 5.00

Cocktail & Co

Weinschorle
0,4l 8.00

Aperol Spritz
Aperol / Prosecco / Soda / frische Orange 9.50

Campari Spritz
Campari / Prosecco / Soda 9.50

Crodino Spritz
Alkoholfreier Spritz 9.50

Hugo
Holunder / Prosecco / Soda / frische Minze 9.50

Limoncello Spritz
Limoncello / Prosecco / Bitter Lemon 9.50

Lillet Wild Berry
Lillet rosé / Monaco Wild Berry 9.50

Mango Spritz
Campari / Mangosaft / Prosecco / frische Minze / Soda 9.50

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser
0,5l 4.20

Taunus Quelle
medium / naturell
Flasche 0,25l 2.90 Flasche 0,75 l. 6.50

Saftschorle Wolfra
Apfel, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Mango 0,4l 4.50

Eistee
Pfirsich / Granatapfel / Zitrone / Blaubeere 0,4l 5.50

Naturtrübe Apfel-Minzschorle
mit naturtrüben Apfelsaft, frischer Minze & Sprudel 0,5l 7.50

Crodino Spritz

Alkoholfreier Spritz 9.50

Almdudler

0,3l 3.30

Zitronenlimo

0,5l 5.00

Paulaner Spezi

0,5l 5.00

Paulaner Spezi Zero

0,33l 4.50

Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta

0,33l 4.50

Weißwein

Grüner Veltliner Federspiel

Domäne Wachau - Österreich

trocken, leuchtendes Grüngelb, frischende Säure, harmonisch und saftig, mit fruchtbetontem würzigem Abgang, ausgewogen und balanciert

0,2l 7.50 0,75l 25.00

Surfing Chardonnay

Weingut Nett - Pfalz

trocken, schöne Fruchtaromatik nach Apfelmus und Zitrus, sehr ausgewogen

0,2l 7.50 0,75l 26.00

Weissburgunder

Weingut Heitlinger - Baden Deutschland

Der Tau gelber Früchte macht diesen Weißwein elegant, leicht und frisch

0,2l 7.50 0,75l 26.00

Lugana Cá dei Frati

Lombardei - Italien -trocken

strohgelb, ein duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln, kraftvoll mit feiner delikater Säure, saftig, ausgewogen, weich mit elegantem Abgang

0,2l 8.50 0,75l 29.50

.

Rotwein

Merlot Garda

Italien

trocken, leuchtendes rubinrotes Farbspiel, feines fruchtig blumiges Bukett mit einem Hauch von Vanille, weich, warm und kräftig, schöne Balance

0,2l 7.50

A Mano Primitivo di Puglia

Apulien - Italien

trocken, fast schwarzes Rubinrot mit bläulichen Reflexen, intensive und dennoch feine Noten von schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere, Anis und Zedern

0,2l 8.50 0,75l 28.50

Lagrein Alois Lageder

Südtirol - Italien

dunkles Rubinrot mit schwarzen Kern, Duft nach Sauerkirschen, Pflaumen und schwarzem Pfeffer, würzig, mit vielen roten Beeren

0,2l 8.50 0,75l 28.50

Fabelhaft Tinto

Nieport, Douro - Portugal

Intensiv fruchtiges Aroma von Beeren und Zwetschge

0,2l 8.50 0,75l 28.50

Roséwein

Rosé Audimax

Weingut Studier, Pfalz - Deutschland

Sein feiner Duft von Himbeere und Cassis und seine dezente Restsüße machen ihn zum Begleiter unbeschwerter Genußmomente

0,2l 7.50 0,75l 25.00

Heitlinger Rosé

Weingut Heitlinger, Baden - Deutschland

trocken, kraftvolles Bukett aus Erdbeere und roten Früchten, fruchtig, leicht

0,2l 7.50 0,75l 25.00

Spirituosen

Hausschnaps
Williams Christ Birne / Waldhimbeere / Marille 2cl 4.00

Nonino Chardonnay Grappa 2cl 4.50

Ramazotti
auf Eis, mit Zitrone 4cl 5.00

Frangelico Haselnussliquer 2cl 4.00

Baileys
auf Eis 5.00

Gin Tonic
Gin / Monaco Tonic / Gurke 9.50

Moscow Mule
Wodka / Lime Juice / Gurke / Ginger Beer 9.80

Cuba Libre
Brauner Rum / Cola 9.50

Dinzler Kaffee

Espresso 3.00

Tasse Kaffee 3.80

Cappuccino 4.20

Latte Macchiato 5.00

Cappuccino groß 5.50

Haferl Milchkaffee 5.10

Heiße Schokolade 5.50

Tee

je Glas 4.30

Earl Grey

Schwarztee, feinblumige Herbstpflückung kombiniert mit dem
frischen Zitrusaroma der Bergamotte

Sweet Berries

eine vollaromatische Kombination mit der Süße von Früchten, Apfelstückchen, Hagebuttenschale,
süße Brombeerblätter, Himbeerstückchen, Orangenschale & Rosenblüten

Morgentau

Aromatiserter grüner Tee mit fein-fruchtigem Mango - Zitrusgeschmack

Bergkräuter

Kräutertee, zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymianduft, würzig & frisch

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Bitte Informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten.
Wir geben unser Möglichstes, das Risiko von Kreuzkontamination zu reduzieren, allerdings können wir nicht zu 100% garantieren, dass alle unsere Speisen völlig frei von Allergenen sind und übernehmen deshalb dafür auch keine Haftung.
Gäste mit Allergien müssen ihr Allergie - Risiko selbst einschätzen
und entsprechende Speisen werden auf eigenes Risiko verzehrt.
Gerne erhalten Sie die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränke.
Bitte sprechen sie uns an !!!

Inh. Matthias Jaist
Lindwurmstraße 95a
80337 München
089 535052

servus@pfundigmuenchen.de
www.pfundigmuenchen.de