



PFUNDIG

essen - trinken - genießen

Mittagsgericht

Unsere Mittagsgerichte servieren wir

Montag - Freitag 11:30 - 14:30 Uhr für 11€

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites ^{a,c}

Bunt gemischter Salat mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

Flammkuchen mit Grillgemüse, Tomaten und Käse

Gemüsecurry mit Basmatireis ^{g,f,i,k}

Penne mit pikantem Tomatenragout und gegrilltem Ziegenkäse ^{a,g}

Montag

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu bunt gemischter Salat ^{a,c,g}

Dienstag

Münchner Hackbraten mit Rahmsauce und Kartoffelsalat ^{a,c,g,j}

Mittwoch

Gebratenes Schweinelendchen mit Rahmschwammerl und Butterspätzle ^{a,c,g}

Donnerstag

Augustiner Bierbraten vom Schwein mit Kartoffelsalat ⁱ

Freitag

Forelle „Müllerin Art“ in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln ^{a,d}

**Donnerstag & Freitag ab 17 Uhr
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten
mit Dunkelbiersauce,
dazu Kartoffelknödel und Speck - Krautsalat 15.50**



Suppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 7.90 a,c,g,i,j

Karotten - Kokos - Ingwersuppe vegan 7.90

Flammkuchen

mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Kräutern 15.50

mit Schmand, Ziegenkäse, frischen Feigen, Rosmarin und Honig 16.50

mit Schmand, Schinken, Käse und Lauchzwiebeln 16.50

**Bayrischer Flammkuchen - mit Obatzda, roten Zwiebeln,
Speck und Schnittlauch** 15.50

Schweizer Art - mit Schmand, Bergkäse, Zwiebeln und Kräuter 15.50

mit Tomatenragout, frischem Gemüse und Chili 16.50

**mit Schmand, geräuchertem Lachs, Frühlingszwiebeln
und frisch geriebenem Kren** 16.50

**Zu unseren Schnitzeln servieren wir Preiselbeeren
und wahlweise Pommes frites oder hausgemachten Kartoffelsalat
mit gemischtem Salat berechnen wir +3€**

Pfundig Cordon Bleu

vom Schwein, mit Schinken und Obatzda gefüllt 20.50 ^{a,c,g,j}

Käseschnitzel

mit Tegernseer Bergkäse paniert, in Butter knusprig gebacken ^{a,c,g,j}

Schweinelende 20.50 **Putenbrust** 20.50 **Zartes Kalbfleisch** 29.90

Münchner Schnitzel

vom Schwein, mit süßem Senf und Meerrettich paniert 19.90 ^{a,c,g,j}

Steirer Schnitzel

Putenbrust in Kürbiskern- Kräuterpanade gebacken 19.90 ^{a,c,g,j}

Cordon Bleu

mit saftigem Schinken und Käse gefüllt ^{a,c,g,i,j}

Schweinelende 19.90 **Putenbrust** 19.90 **Zartes Kalbfleisch** 29.00

Wiener Schnitzel

In Butter knusprig gebacken ^{a,c,i,j}

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 29.00 **Wiener Art vom Schwein** 19.00

Putenschnitzel Wiener Art 19.90

Schnitzel Duo

Münchner- und Käseschnitzel

Schweinelende 24.90 **Putenbrust** 25.90 **Zartes Kalbfleisch** 33.50

Klassiker

Rote Currywurst vom Grill mit Pommes frites 13.50 ^{a,c,g,i,j}

Putengeschnetzeltes

mit Gemüse in fruchtig, pikanter Currysauce, dazu Basmatireis 20.50 ^{f,g}

Rahmschnitzel

Gegrilltes Putensteak mit Champignons in Rahmsauce

dazu Butterspätzle 19.90 ^{a,c,g}

gibt es als paniertes Putenschnitzel 23.90

Entrecôte

ca. 300 g, rosa gebraten, mit Kräuterbutter,
gemischtem Salat und Bratkartoffeln 35.00

Pfefferrahmsteak

Entrecote vom Grill mit Pfefferrahmsauce und Kroketten 31.90

Zwiebelrostbraten

Rosa gebratenes Entrecote mit kräftiger Bratensauce und Röstzwiebeln,
dazu Käsespätzle 32.50

Rindergulasch

weich geschmort, dazu Butterspätzle und Blaukohlslaw 22.50 ^{a,c,g,i,j}

Münchner Tellerfleisch

Gesottener Rindertafelspitz mit frisch geriebenem Kren
und Kartoffelsalat 19.90 €
gibt es auch als kleine Portion 15.90

Tiroler Gröstl

mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Majoran, Kräuter und Spiegelei 18.50 €
gibt es auch vegetarisch ohne Fleisch

Kalbsfleischpflanzerl

mit kräftiger Bratensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat 18.50

Gebackene Milzwurst

mit Kartoffelsalat und Remouladensauce 12.50

Pasta & Vegetarisch

Ofenkartoffel

mit Sour Cream und bunt gemischtem Salat 16.90 ^{a,g}

Vegane Currywurst

vom Grill mit Pommes frites 14.50

Pasta Arrabbiata

mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili, Kräuter und Tomatenragout
dazu Parmesan 14.20 ^{a,g}

Schinkennudeln

mit Zwiebeln, Kräutern und Ei 14.20 ^{a,c,g}
gibt es auch vegetarisch ohne Schinken

Käsespätzle

mit Tegernseer Bergkäse, Röstzwiebeln
und bunt gemischtem Salat 18.90 ^{a,c,g,i,j}

Spinatknödel

mit zerlassener Butter, Parmesan und gemischtem Salat 19.50 ^{a,c,g,i,j}

Gemüsecurry

Frisches Gemüse in fruchtig, pikanter Currysauce, dazu Basmatireis 18.50 ^{f,g,i,j}

Brotzeit

Münchner Wurstsalat

Regensburger mit Essiggurken und Zwiebeln mariniert,
dazu Bauernbrot 13.50 ^{a,i,j}

Schweizer Wurstsalat

Regensburger mit Essiggurken, Emmentaler und Zwiebeln mariniert,
dazu Bauernbrot 14.50 ^{a,i,g,j}

Obatzda mit roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot 14.00 ^{a,g}

Kalter Braten

Dünn geschnitten, mit Bauernbrot, geriebenem Kren,
Butter und Essiggurke 14.50

Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und Kartoffelsalat 14.00 ^{c,i,j}

Rostbratwürstl vom Grill mit Sauerkraut und Bauernbrot 13.50

Fisch

Fischertopf

Garnelen und Heringsfilet mit Gurken, Granatapfel, Heidelbeeren, roten Zwiebeln und Sauerrahm mariniert, dazu Petersilienkartoffeln 18.50 ^{b,d,f,g,i,j,n}

Gebackenes Seelachsfilet

Seelachsfilet paniert, mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelsalat 17.50 ^{a,c,d,g,i,j}

Reiberdatschi

mit geräuchertem Lachs, frisch geriebenem Kren und buntem Salat 20.50 ^{a,c,d,g,i,j}

Für die Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes 9.90

Butterspätzle mit Bratensauce 8.00

Reiberdatschi mit Apfelmus 9.00

Frisch aus dem Garten

Bunt gemischter Marktsalat

Blattsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Kresse, Tomaten, geraspelter Zucchini, Granatapfel, Heidelbeeren, Radieserl und Brotkorb, mit Kräuter-Joghurtdressing oder Kürbiskerndressing (Vegan) ^{g,i,j}

Wahlweise

mit gegrilltem Ziegenkäse, frischen Feigen und Preiselbeeren 19.90

mit gebratenen Putenstreifen 19.90

Caesar Salat

Romanasalatherzen, Tomaten, Caesardressing, Kräutercroutons, Parmesan und gebratene Putenstreifen, dazu Brotkorb 18.90 ^{a,c,g}

Beilagensalat

Blattsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Kresse, Tomaten, geraspelter Zucchini, Granatapfel, Heidelbeeren, Radieserl wahlweise mit Kräuter-Joghurtdressing oder Kürbiskerndressing (Vegan) 7.90 ^{g,i,j}

Was Süßes

Kuchen und Torten

Täglich frisch gebacken vom Tortenschmied in Weyarn Stück 4.70

Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln karamellisiert, dazu Apfelmus 14.50 ^{a,c,g,h}

Apfelkücherl

mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Schlagrahm 11.50 ^{a,c,g}

Warmer Schokokuchen

mit Vanilleeis und Schlagrahm 10.50 ^{a,c,g,h}

HOFEIS - regional, handgemacht, nachhaltig

Butterkeks / Bavarian Cheesecake / Mango Sorbet / Haselnuss / Schokolade /
Joghurt mit Heidelbeeren / Bourbon Vanille / Mascarpone mit Himbeeren
je 125 ml Becher 3.00

Zum dazu Bestellen

- Kartoffelsalat** 4.50
- Speck - Krautsalat** 4.90
- Bratensauce** 2.00
- Rahmschwammerlsauce** 4.90
- Brotkorb** 3.00
- Portion Pommes frites** 6.50
- Preiselbeeren** 1.50
- Ketchup / Mayonnaise** 0.30

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten.

Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) sind Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken gekennzeichnet.

Trotz sorgfältiger Verarbeitung in unserer Küche können wir Kreuzkontaminationen mit Allergenen Stoffen nicht vollständig ausschließen. Eine absolute Allergenfreiheit einzelner Speisen kann daher nicht garantiert werden.

Gäste mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten werden gebeten, sich vor der Bestellung beim Servicepersonal zu informieren. Die Auswahl und der Verzehr der Speisen erfolgen auf eigene Verantwortung.

1 mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker **5** geschwefelt **6** mit Phosphat

7 mit Milcheiweiß **8** koffeinhaltig **9** geschwärzt **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmittel **12** gewachst

a Glutenhaltiges Getreide **b** Krebstiere **c** Eier **d** Fische **e** Erdnüsse **f** Soja(Bohnen) **g** Milch **h** Schalenfrüchte **i** Sellerie **j** Senf **k** Sesam

l Schwefeldioxid und Sulphite **m** Lupinen **n** Weichtiere

Da Kopf duad weh und d'Haxn stinga,
do muass i glei a Bier drauf dringa!

I gangad so gern auf'd Kampenwand, wenn i mit meina Wampn kannt

Melkt der Bauer seinen Stier, trank der Trottel zu viel Bier

De mim Huad san guad, de mim Kappe de san dappe

Liaba an Bauch vom Saufa, ois an Buckl vom Arbatn

Wenns Oascherl brummt, is Herzal gsund

Scheiss da nix, dann feid da nix

A bissl wos gäd ollawei

Des is a gmade Wiesn

S'Glas in'd Hand, zum Wohl mitnand!

Augustiner Hell vom Fass 0,5l 4.50

Schnitt 3.90

Augustiner Dunkel 0,5l 5.10

Augustiner Pils 0,33l 4.50

Radler 0,5l 4.90

Augustiner Alkoholfreies Helles 0,5l 5.10

Maxrainer Leo Weisse Naturtrübes Weißbier 0,5l 5.10

Maxrainer Engerl Weisse Alkoholfreies Weißbier 0,5l 5.10

Maxrainer Ernte Weisse Leichtes Weißbier 0,5l 5.10

Maxrainer Schloss Weisse Dunkles Weißbier 0,5l 5.10

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser still | spritzig 0,2l 3.20 | 0,5l 4.50 | 1l 8.00

Saftschorle Wolfra

Apfel, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Mango 0,2l 3.90 0,4l 4.50

Eistee Pfirsich | Zitrone 0,4l 5.50

Naturtrübe Apfel-Minzschorle

mit naturtrüben Apfelsaft, frischer Minze & Sprudel 0,5l 7.90

Almdudler 0,3l 4.50

Paulaner Spezi 0,5l 5.00

Paulaner Spezi Zero 0,33l 4.50

Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta 0,33l 4.50

Zitronenlimonade 0,5l 4.90

Hausgemachte Limo

Maracuja - Minze 0,5l 7.90

Mango - Rosmarin 0,5l 7.90

Spritz

Weinschorle 0,2l 5.50 0,4l 8.00

Aperol Spritz Aperol / Prosecco / Soda / frische Orange 9.50

Campari Spritz Campari / Prosecco / Soda 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 - Rosmarin Spritz Mango / Rosmarin / Soda / Prosecco 9.50

Maracuja-Minz-Spritz Maracuja / Minze / Soda / Prosecco 9.50

Gin Tonic Lindwurm Gin / Fever Tree Tonic Water / Rosmarin 10.50

Minga Mule Lindwurm Gin / Limette / Ginger Beer 9.80

Prosecco / Champagner

Valdo Prosecco Marca Oro Valdo 0,1l 5.90 0,75l 33.00

Ruinart Champagner Brut 0,75l 95.00

Alkoholfreie Cocktails

Crodino Spritz Alkoholfreier Spritz 8.90

Virgin Maracuja - Minz Spritz

Maracuja / Minze / Tonic Water 8.90

Virgin Mango - Rosmarin Spritz

Mango / Rosmarin / Tonic Water 8.90

Weißwein

Grüner Veltliner Federspiel

Domäne Wachau - Österreich 0,2l 7.90 0,75l 25.00

Surfing Chardonnay

Weingut Nett - Pfalz 0,2l 7.90 0,75l 26.00

Weissburgunder

Weingut Heitlinger - Baden Deutschland 0,2l 8.50 0,75l 29.00

Lugana Cá dei Frati

Lombardei Italien - trocken 0,2l 9.00 0,75l 33.00

Rose

Rosé Audimax

Weingut Studier - Pfalz Deutschland - lieblich 0,2l 7.90 0,75l 25.00

Heitlinger Rosé

Weingut Heitlinger - Baden Deutschland 0,2l 7.90 0,75l 25.00

Rotwein

Merlot Garda Italien 0,2l 7.90

A Mano Primitivo di Puglia Apulien Italien 0,2l 8.90 0,75l 28.50

Lagrein Alois Lageder Südtirol Italien 0,2l 9.50 0,75l 33.00

Fabelhaft Tinto 0,2l 8.90 0,75l 28.50

Spirituosen

Hausschnaps Williams Christ Birne / Haselnuss / Marille 2cl 4.50

Likör Weinbergpfirsich / Brombeere 2cl 4.80

Nonino Chardonnay Grappa 2cl 5.50

Ramazotti / Averna auf Eis, mit Zitrone 4cl 5.50

Fernet Branca 2cl 4.50

Frangelico Haselnusslikör 2cl 4.00

Baileys auf Eis 5.50

Eierlikör 5.50

Rüscherl Asbach Cola / Gin Tonic / Wodka Apfel 5.50

Dinzler Kaffee & Heiße Getränke

Espresso 3.00

Espresso doppio 4,10

Tasse Kaffee 3.80

Cappuccino 4.20

Latte Macchiato 4.90

Cappuccino groß 5.20

Haferl Milchkafee 5.10

Heiße Schokolade 5.50

Eiskaffee kalter Kaffee, Vanilleeis, Schlagrahm 8.50

Eisschokolade kalter Kakao, Vanilleeis, Schlagrahm 8.50

Espresso Affogato Doppelter Espresso, Vanilleeis 5.20

Tee Je Glas 4.30

Earl Grey | Darjeeling | Sweet Berries | grüner Tee | Bergkräuter

Rooibos Vanille | Sweet Ginger | Pfefferminze | Kamille



PFUNDIG

Lindwurmstraße 95a

80337 München

www.pfundigmuenchen.de

089535052