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,g,i,j

Bunt gemischter Salat mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren a,g

Flammkuchen mit Grillgemüse, Tomaten und Käse a,g

Gemüsecurry mit Basmatireis g,f,i,k

Penne mit pikantem Tomatenragout und gegrilltem Ziegenkäse a,g

Mittagsgericht

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

Montag
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu bunt gemischter Salat a,c,g,i,j

Dienstag
Putenschnitzel Wiener Art, mit Kartoffelsalat a,c,g,i,j

Mittwoch
Gebratenes Schweinelendchen mit Rahmschwammerl und Butterspätzle a,c,g

Donnerstag
Augustiner Bierbraten vom Schwein mit Kartoffelsalat i,j

Freitag
Forelle „Müllerin Art" in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln a,c,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

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 Kartoffelsalat mit gemischtem Salat als Beilage berechnen wir +3€

Pfundig Cordon Bleu
vom Schwein, mit Schinken und Obatzda gefüllt 20.50 a,c,g,i,j

Käseschnitzel
mit Tegernseer Bergkäse paniert, in Butter knusprig gebacken a,c,g,j
Schweinelende 20.50 **Putenbrust** 20.90 **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 20.50 **Putenbrust** 20.90 **Zartes Kalbfleisch** 29.90

Wiener Schnitzel
In Butter knusprig gebacken [a,c,g,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 [a,c,g,i,j]
Schweinelende 25.90 **Putenbrust** 26.90 **Zartes Kalbfleisch** 33.50

Klassiker

Rote Currywurst vom Grill mit Pommes frites 13.50 a,i,j

Putengeschnetzeltes
mit Gemüse in fruchtig, pikanter Currysauce, dazu Basmatireis 20.50 g,i,j,k

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 g,i,j

Pfefferrahmsteak
Entrecote vom Grill mit Pfefferrahmsauce und Kroketten 31.90 a,g,i,j

Zwiebelrostbraten
Rosa gebratenes Entrecote mit kräftiger Bratensauce und Röstzwiebeln,
dazu Käsespätzle 32.50 a,c,g,i,j

Rindergulasch
weich geschmort, mit Butterspätzle 22.50 a,c,g,i,j

Münchner Tellerfleisch
Gesottener Rindertafelspitz mit frisch geriebenem Kren
und Kartoffelsalat 19.90 [i,j]
gibt es auch als kleine Portion 15.90

Tiroler Gröstl
mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Majoran, Kräuter und Spiegelei 18.50 [c]
gibt es auch vegetarisch ohne Fleisch

Kalbsfleischpflanzerl
mit kräftiger Bratensauce und Kartoffelsalat 18.50

Gebackene Milzwurst
mit Kartoffelsalat und Remouladensauce 12.50

Cevapcici
mit Zwiebeln, Ajvar und Pommes Frites 14.90

Pasta & Vegetarisch

Ofenkartoffel
mit Sour Cream und bunt gemischtem Salat 16.90 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 19.90 b,d,f,g,i,j,n

Gebackenes Seelachsfilet
Seelachsfilet paniert, mit hausgemachter Remouladensauce
und Kartoffelsalat 18.50 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 4.90
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

Maxlrainer Leo Weisse Naturtrübes Weißbier 0,5l 5.10

Maxlrainer Engerl Weisse Alkoholfreies Weißbier 0,5l 5.10

Maxlrainer Ernte Weisse Leichtes Weißbier 0,5l 5.10

Maxlrainer Schloss Weisse Dunkles Weißbier 0,5l 5.10

Alkoholfreie Getränke

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

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

Eistee Pfirsich I 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

Hugo - alkoholfrei
Holunder / Minze / 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 Milchkaffee 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 I **Darjeeling** I **Sweet Berries** I **grüner Tee** I **Bergkräuter**

Rooibos Vanille I **Sweet Ginger** I **Pfefferminze** I **Kamille**

PFUNDIG

Lindwurmstraße 95a
80337 München
www.pfundigmuenchen.de
089535052