

Was Gsund's ~ Healthy

Bunte Blattsalate "Viktualienmarkt" mit gebratenen Truthahnmedaillons, Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Schwammerl und Speck Mixed salad with fried medallions of turkey, pumpkin and sunflower seeds, mushrooms and bacon	€ 12,50
Mediterraner Salat mit gebratenen Garnelen, Sprossen, Avocado, Pinienkernen, Orangenfilets, Palmenmark und Cocktaildressing Mediterranean salad with fried prawns, avocado, pine nuts, orange fillets, palm tree pulp and cocktail dressing	€ 14,50
Gebackener Fetakäse auf Raukenblättern mit Tomaten, Sprossen und Kürbiskernöldressing Baked Feta cheese on rocket salad with tomatoes, sprouts and dressing of pumpkin seed oil	€ 11,50
Salat vom Buffet Salad from the buffet	€ 5,90

Brotzeit'n ~ Bavarian snacks

Obazda mit Radieserl, Bauernbrot und Brez'n Marinated Camembert "Bavarian Style" with radishes, rye bread and pretzel	€ 7,90
Regensburger Wurstsalat mit Tomaten und roten Zwiebeln <i>Sausage salad with tomatoes and red onions</i>	€ 8,50
Garniertes Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat, kalt oder warm serviert Garnished Bavarian meat balls with potato salad, served cold or warm	€ 9,50
Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und Kartoffelsalat Bavarian meat loaf with fried egg and potato salad	€ 9,50
Hausgemachte Tellersülze mit Bratkartoffeln Home made jellied pork with roast potatoes	€ 9,80
Brotzeiteller mit Rauchwurz, Heißgeräuchertem, Tiroler Schinken, kalttem Schweinebraten und Kartoffelsalat Mixed platter with smoked sausages, smoked ham, Tyrolean ham, cold roast of pork and potato cucumber salad	€ 12,50
Käse vom Tölzer Laden auf der Schieferplatte Selection of Bavarian cheese	€ 11,00

Vorweg / Starter: Schmankerlnäpfchen mit Obazda, Hauspastete, Griebenschmalz, Brotzeitkäse und Brez'n Bavarian plate of marinated Camembert, home made terrine, crackling fat, cheese and pretzels	pro Tisch/per table	€ 8,50
---	----------------------------	---------------

Einfach und Guat ~ Simple and good

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und buntem Blattsalat Baked camembert with cranberries and mixed salad	€ 9,50
Semmelknödel mit Rahmschwammerl Bread dumpling with creamed mushroom sauce	€ 9,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat Swabian noodles with cheese, roasted onions and garden greens	€ 10,00
Ofenfrischer Flammkuchen Oven fresh French pizza	€ 8,00

Unsere Wursterei ~ Home made sausages

1 Paar Weißwürste mit original Händlmaier süßem Senf Pair of Bavarian veal sausages with sweet mustard	€ 7,50
Rote und weiße Currywurst mit Pommes Frites Red and white curry sausage with French fries	€ 9,50
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut Roasted sausages from Nuremberg with sauerkraut	€ 9,50
Schäufele und typisch deutsche Würste mit Meerrettich und Kartoffelsalat oder Sauerkraut Smoked and salted pork shoulder with typical German sausages, horseradish and potato salad or sauerkraut	€ 9,50

Aus'm Suppentopf ~ Out of the soup pot

Kräftige Ochsenbouillon mit Fritatten	€ 5,00
mit Leberknödel Ox bouillon with crêpe stripes with liver dumpling	€ 5,50
Paulaner Bierzwiebelsuppe mit überbackenen Käsecroûtons Paulaner beer soup with onions and gratinated cheese croûtons	€ 6,00
Pikante Gulaschsuppe <i>Spicy goulash soup</i>	€ 6,80

Was bayerisch Gscheid's und Deftig's Paulaner's Bavarian specialties

Jungschweinebraten mit Kruste, Paulaner Dunkelbiersauce, Kartoffel- oder Semmelknödel und Bayrisch' Kraut oder Salat Roast of young pork with crust, Paulaner dark beer sauce, potato- or bread dumpling and Bavarian cabbage or salad	€ 13,50
½ gegrillte Schweinshaxe mit Krautsalat und Kartoffelknödel Half roasted knuckle of pork with cabbage salad and potato dumplings	€ 16,50
Gekochter Tafelspitz im Wurzelsud mit Rahmspinat, Apfelmeerrettich und Röstkartoffeln Poached fillet of beef in vegetable broth with creamed spinach, apple horseradish and roast potatoes	€ 16,50
Rindergulasch mit Spätzle und Salat Beef goulash with Swabian noodles and salad	€ 12,50
„Paulaner's Wirtshaus“ Pfandl mit Rostbratwürstchen, Schweinshaxe, Schweinebraten, Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel „Paulaner's Wirtshaus" pan with roasted sausages, knuckle of pork, roast pork, sauerkraut, potato and bread dumplings	€ 17,50
½ Ente nach „Bayerischer Art“ mit Blaukraut und Kartoffelknödel Half duck "Bavarian Style" with red cabbage and potato dumplings	€ 18,50

Bierbrauerpfanne ab 4 Personen	pro Person	€ 18,50
Schweinebraten, Ente, Steak, Blaukraut Kartoffelknödel und Schupfnudeln	per person	
Beer brewery pan from 4 persons onwards Roast of pork with crust, duck, steak, red cabbage, potato dumplings and finger shaped potato dumplings		

Vom Grill ~ From the grill

Bei folgenden Gerichten sind ein Salat vom Buffet, pikante Grillsaucen,
Pommes Frites oder Kräuterbaguettes inklusive.

Prices including salad from the buffet, spicy grill sauces, French fries or herb baguettes.

Truthahnsteak mit Grillspeck Turkey steak with grilled bacon	€ 10,50
Filetsteak 200g Fillet of beef 200g	€ 24,50
Marinierte Lammkoteletts Marinated lamb chops	€ 25,00
Mariniertes 350g Ochsensteak von der Hochrippe Marinated 350g ox steak of prime rib	€ 23,50
Surf and Turf von Tournedo und Riesengarnele mit Sauce Béarnaise und Grilltomate Surf and Turf of tournedo and king prawn with Béarnaise sauce and grilles tomato	€ 24,00
Lachsfilet Fillet of salmon	€ 18,00

Aus der Pfanne ~ From the pan

Hirschmedaillons mit Preiselbeerrahmsauce Schwammerl, Rotkohl und Dauphinekartoffeln Venison medallions with creamed cranberry sauce, mushrooms, red cabbage and Dauphine potatoes	€ 18,50
Zwiebelrostbraten mit Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln Steak with roasted onions, bacon coated beans and roast potatoes	€ 21,00
Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelgratin Liver of veal with apples, onions and potato gratin	€ 17,80
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites und Salat Escalope of veal "Vienna Style" with fried potatoes or French fries and salad	€ 19,00

Mehl- und Süßspeis'n ~ Sweets

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Zwetschgenröster (<i>dauert a bisser'l</i>) Sugared pancake "Austrian Style" with almonds, raisins and plum compote (<i>it takes a bit of time</i>)	€ 8,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Warm apple strudel with vanilla sauce	€ 7,00
Gefüllte Schokoladenkugel mit Vanilleeis, Birnenstreifen und Biskuitcrumble Stuffed chocolate ball with vanilla ice cream, peach slices and biscuit crumble	€ 8,50
Salat von frischen Früchten Salad of fresh fruits	€ 6,00
Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte Please ask your service for our ice cream menu	