



München

ESSEN & TRINKEN



HIER WIRD GEBRAUT!

www.paulaner-brauhaus.de



Kräftige Rinderkraftbrühe

Malzflädle, Frühlingslauch € 7,00
beef broth, malty strips of pancake, leek

Cremige Selleriesuppe

Bärlauch-Pesto, Breznkrusteln € 7,00
creamy celery soup, wild garlic pesto, pretzel croutons

Frühlings-Salat

bunte Blattsalate, Hausbierdressing, geröstete Sonnenblumen- & Kürbiskerne, Kirschtomate, süß-saures Gemüse, Bärlauch-Pesto, Breznchips € 9,50
variation of spring lettuce, house beer dressing, roasted sunflower and pumpkin seeds, pickled vegetables, wild garlic pesto, pretzel chips



Rosa Kalbstafelspitz

Kohlrabi-Carpaccio, Gemüse-Vinaigrette, Zitrone, Kapern € 18,50
cold sliced veal, turnip cabbage carpaccio, vegetable vinaigrette, lemon, capers

AUSFLUG INS GRÜNE

Lauwarmer Ziegenkäse in der Malzkruste,

Feld- und Wiesensalat, Buttermilchdressing, geröstete Kerndl, Waldhonigtropfen € 17,50
warm goat cheese, malt-crust, lamb's lettuce, wild herbs, buttermilk dressing, roasted seeds, wild honey



Rosa gebratenes Roastbeef

kalt aufgeschnitten, knackiger Salathaufen, pikante Bräuhauscreme, Breznchips, Flockensalz € 18,50
cold roastbeef, mixed salad, spicy cream, crispy pretzel chips, salt flakes

Abgebräunte Kaspresknödel

karamellierter Weißkohl, Meerrettichschaum, Bärlauch, frischer Kren € 16,50
pan-fried alpine cheese dumpling, caramelized cabbage, horseradish foam, wild garlic, fresh horseradish



Saftiges Urkorn-Sotto aus dem Chiemgau

Orangen-Chicoree, grüner Spargel, Granatapfel, Safranschaum, Quinoa-Chip € 17,50
creamy Bavarian emmer, chicory with oranges, green asparagus, pomegranate seeds, saffron foam, quinoa chip

Hausgemachte Kaspätzle

hausgemachte Spätzle, würziger Tegernseer Bergkas, Prise Pfeffer, Lauchröllchen, Röstzwiebeln, Salathaufen € 15,50
homemade "spätzle", alpine cheese, spring onions, fried onions, fresh pepper, side salad



FISCHVERLIEBT

Gebratener Lachs

Kartoffel-Bärlauch-Sotto, wilder Brokkoli, Rieslingschaum, Bachkresse € 25,50
roasted salmon, potato "sotto" with wild garlic, wild broccoli, Riesling foam, water cress

Braumeisterschnitzel

Schweinerücken vom Grill, pikante Obatzda- & Braumalzkruste, saftig geschmortes Wurzelgemüse, Kartoffelockerl, frische Kräuter € 19,00
 brewmaster Schnitzel, pork loin, spicy crust of cream cheese & brewers malt, root vegetables, gnocchi, fresh herbs

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pfannkartoffeln, kaltgerührte Preiselbeeren, Zitrone € 31,50
 "Wiener Schnitzel" of veal, pan fried potatoes, cranberries, lemon
 dazu am besten ein bunter Beilagensalat € 3,50
 a pleasure with a side salad

Geschmorte Rinderbacke

Rote-Bete-Gemüse, Steckrübenpüree, Portweinsauce, Pasania-Pilze, Kerbel € 25,50
 braised ox cheeks, beetroot vegetables, turnip mash, port wine sauce, mushrooms, chervil

Saftiges Steak vom Simmentaler Rinderrücken

200 g, Portwein-Jus, Ofengemüse, Bärlauch-Pfannkartoffeln € 32,50
 sirloin of Bavarian beef, port wine sauce, baked vegetables, pan fried potatoes with wild garlic

Sous Vide gegarte Maishähnchenbrust

gebratenes Romana-Herz, Pasania-Pilze, grüner Spargel, Blumenkohlpuée, Misoschaum € 26,50
 cornfed chicken breast sous vide cooked, roasted Romana salad heart, mushrooms, green asparagus, cauliflower mash, miso foam

FLEISCH-ESS-LUST

EIN HOCHGENUSS MIT
 UNSEREM BALTHASAR !

Lammschulter für 2 Personen im Pfanderl serviert

geschmortes Gemüse, Bärlauch-Pfannkartoffeln, Rosmarinjus € 67,00
 shoulder of lamb for 2 persons, braised vegetables, pan fried potatoes with wild garlic, rosemary

Münchner Prominenz im Pfanderl serviert - ab 2 Personen -

knusprige Schweinshaxe, resche Bauernente, hausgemachte Kalbfleischpflanzerl, Bierbratwürstl, Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, frischer Kren, Bratensaft pro Person € 26,50
 Munich celebrities – crispy pork knuckle, roast duck, veal meatballs, beer sausages, potato- & bread dumplings, red cabbage, gravy, price per person

Bayrischer Landschweinsbraten

Kartoffel- und Semmelknödel, Biersafterl € 17,50
 Bavarian roast pork, two kinds of dumplings, beer sauce
 am besten mit Speckkrautsalat € 3,50
 with bacon cole slow

Knusprige ½ Haxe

vom Landschwein, zweierlei Knödel, Biersafterl € 19,00
 one half crispy pork knuckle, two kinds of dumplings, beer sauce

Fränkische Bauernente

Kartoffelknödel, Blaukraut, Bratensaft **1/4 Ente** € 21,50 – **1/2 Ente** € 34,50
 one quarter or a half farmers duck, potato dumplings, red cabbage, gravy

Bräuhaus-Brezn, Hefeteig, Lauge, Salz € 2,00
Bavarian pretzel

**„ENTSCHLEUNIGUNG
AUF BAYRISCH“**

Bio-Roggenlaiberl, Sauerteig, Roggenmehl € 2,50
organic loaf of sourdough-bread

Obatzda

gerupfter Brie, Frischkäse, rote Zwiebelscheiben, Radieserl, Bräuhaus-Brezn € 12,80
mashed brie, red onions, radish, pretzel

Hausgemachte Bräuhaus-Aufstriche

Rote-Bete-Frischkäse, Braumalz-Creme, Bärlauch-Mandel-Schmand, Bio-Roggenlaiberl € 13,50
Homemade "Bräuhaus" spreads, beetroot cream cheese, brewers malt spread, wild garlic almond sour cream, organic loaf of sourdough-bread

Brotzeitdaube – gibt's auch für mehra Leut'

Wacholderschinken, Südtiroler Speck, Pfefferbeisser, Radieserlka, Wallberger Naturkäse, Obatzda, frischer Kren, Gewürzgurkerl, Landbutter, Bio-Roggenlaiberl, ofenfrische Brezn € 16,50
smoked ham, South Tirolean bacon, pepper sausage, radish cream cheese, alpine cheese, Obatzda, pickles, butter, organic loaf of sourdough-bread, pretzel

Bierbratwürstel

geschmorter Weißkohl, Trebersenf, frischer Kren, Bräuhaus Brezn € 13,00
beer sausages, braised cabbage, spent grain mustard, horseradish, pretzel

Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl

Kartoffel-Estragonsalat, Trebersenf € 18,50
homemade veal meatballs, potato tarragon salad, spent grain mustard



MITTAGSLÄUTEN

bis 17.00 UHR

aus der Metzgerei Magnus Bauch

2 Stück Weißwürste, süßer Senf, Bräuhaus Brezn € 8,90

**DAZU UNSERE
BRÄUHAUS WEISSE**

Unsere Allergiekarte liegt schriftlicher Form zur Einsichtnahme bereit. Fragen Sie unsere Service-MitarbeiterInnen. Alle angegebenen Preise sind Endpreise in Euro inklusive der aktuell geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienungsgeld.

WIDERSTAND ZWECKLOS

Bio-Topfenmousse

Rhabarberragout, Schokoladen-Crumble, Bauernhof-Vanilleeis € 7,50
organic curd mousse, rhubarb ragout, chocolate crumble, farmers ice cream vanilla

Gebrannte Lavendelcreme

Ananaskompott, Himbeersorbet € 7,50
Lavender cream with crispy layer of caramel, pineapple compote, raspberry sorbet

Lauwarmer Apfelstrudel

Vanille Sauce, Haselnuss-Eis € 7,50
warm apple strudel, vanilla sauce, hazelnut ice cream

Kaiserschmarrn

wochentags ab 17.00 Uhr - ab 2 Personen

Mehl aus der Hofbräuhaus-Kunstmühle, Eier vom Eierhof Engl, Mandeln, hausgemachtes Apfelkompott, Zwetschgenröster, am Tisch mit Rum flambiert, pro Person € 11,00
"Kaiserschmarrn" pieces of pancake, almonds, apple compote, stewed plums, flambéed with rum at the table, price per person

WARM UMS HERZ

Kaffee aus der Yoanda Kaffee-Rösterei Wolfratshausen

coffee roasted in Wolfratshausen near Munich

Espresso € 2,60

Espresso doppelt // espresso double € 4,20

Cappuccino 4,60 €

Brauhaus Kaffee Creme // black coffee € 3,30

Milchkaffee // white coffee € 5,10



YOANDA
Kaffee-Rösterei



Tee aus der Bioteaque, Chiemgau

Tea from "Bioteaque", Chiemgau alps

Haferl // cup 0,3l € 4,20

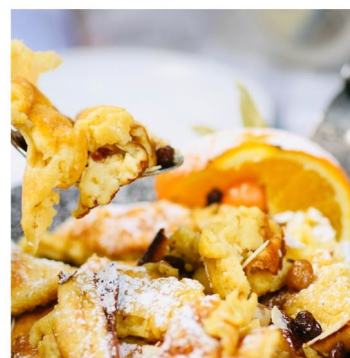
Schwarzer Beni - Earl Grey // Earl Grey

Guada Luggi - Bergkräuter // mountain herbs

Nette Nanni - Pfefferminze //peppermint

Gfeida Maxi - Apfel, Hibiskus, Brennessel, Hagebutte // apple hibiscus

Pfiffiger Beppi - Orange, Zimt // orange cinnamon



DAS GUTE LIEGT SO NAH!

Frische Zutaten, regionale Produkte und heimische Rezepte kompetent und schnörkellos auf den Teller gebracht. Diese Philosophie verfolgen wir schon seit vielen Jahren und vertrauen auf das Qualitätsversprechen unserer ausgesuchten Lieferanten.

"WIR SUCHEN UND FINDEN FÜR EUCH HEIMISCHE ZUTATEN IN PREMIUM-QUALITÄT."

HERMANN ZIMMERER

UNSERE PARTNER AUS DER REGION



Kaffeerösterei
Wolftratshausen



München

EIN BRÄUHAUS MIT GESCHICHTE

Das um 1889 erbaute Gebäude am Kapuzinerplatz 5 war die Brauerei und der ehemalige Ausschank der Gebrüder Thomass.

Dort wurde eines der ersten Münchner Hellbiere gebraut.

1928 fusionierte das Thomasbräu und die Paulaner Brauerei zur Paulaner-Salvator-Thomasbräu AG.

Die Brauerei wurde während des Kriegs größtenteils zerstört.

Der Name Thomasbräu verschwand 1994 durch die Umfirmierung entgültig aus dem Namen der Paulaner Brauerei.

1989 zieht das erste Paulaner Bräuhaus als Craftbeerbrauerei am Kapuzinerplatz ein.

Von München in die Welt –

mit über 30 Paulaner Bräuhausern beginnt die Erfolgsgeschichte.

2013 wurde die Gaststätte gründlich saniert und der Wirt Hermann Zimmerer schreibt mit seinem Team diese Geschichte erfolgreich fort.

WIR FREUEN UNS AUF EIN WIEDERSEHEN!

CONVIVIUM

GASTRONOMIE

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Do. & So

11:30–23:30

Fr. & Sa.

11:00–24:00

Warme Küche

Mo.-Do. & So. bis 22:00

Fr. & Sa. bis 22:30

DEIN
SCHMANKERL-MITTAG

Mo.–Fr.

11:30–15:00



WLAN:
Brauhaus W-Lan
Passwort: PfiatGott

SCHAUT'S DOCH
MAL REIN!