



PFUNDIG

essen - trinken - genießen

Mittagsgericht 11€

Montag - Freitag 11 bis 14.30 Uhr

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes ^{a,c}

Bunt gemischter Salat mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren ^{a,c,g}

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

Maxlrainer Bierbraten vom Schwein mit Kartoffelsalat ^{a,c,g,j}

Freitag

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

**Zu unseren Schnitzel servieren wir Preiselbeeren
und wahlweise Pommes frites, hausgemachten Kartoffelsalat
oder gemischten Salat +2.50**

Pfundig Cordon Bleu

vom Schwein, mit Schinken und Obatzda gefüllt 19.90 a,c,g,j

Käseschnitzel

mit Tegernseer Bergkas paniert, in Butter knusprig gebacken a,c,g,j

Wahlweise zubereitet:

Schweinelende 19.90 Putenbrust 19.90 Zartes Kalbfleisch 29.00

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,h,j

Cordon Bleu

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

Wahlweise zubereitet:

Schweinelende 19.90 Putenbrust 19.90 Zartes Kalbfleisch 29.00

Wiener Schnitzel

In Butter knusprig gebacken, mit Preiselbeeren und Zitronenschnitz a,c,i,j

Wahlweise zubereitet:

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 28.00 Wiener Art vom Schwein 19.00

Putenschnitzel Wiener Art 19.80

Schnitzel Trio

Münchner-, Käse-, und Steirer Schnitzel a,c,g,h,i,j

Wahlweise zubereitet:

Schweinelende 26.90 Zartes Kalbfleisch 33.50

KLASSIKER

Rote Currywurst vom Grill mit Pommes frites 12.50 ^{a,c,g,i,j}

Putengeschnetzeltes

mit Gemüse in fruchtig, pikanter Currysauce, dazu Basmatireis 19.90 ^{f,g}

Rahmschnitzel

Gegrilltes Putensteak mit Champignons in Rahmsauce

dazu Butterspätzle 19.90 ^{a,c,g}

gibt es als paniertes Putenschnitzel 23.50

Entrecote

ca. 300g, rosa gebraten, mit Kräuterbutter,
gemischtem Salat und Bratkartoffeln oder Kroketten 33.00 ^{a,g}

Rindergulasch

weich geschmort, dazu Butterspätzle und Blaukohlslaw 21.00 ^{a,c,g,i,j}

Münchner Tellerfleisch

Gesottener Rindertafelspitz mit frisch geriebenem Kren und Kartoffelsalat 19.00 ^{i,j}

gibt es auch als kleine Portion 14.50

Tiroler Gröstl

mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Majoran, Kräuter und Spiegelei 18.00 ^c

gibt es auch vegetarisch ohne Fleisch

Freitag ab 17 Uhr

**Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce,
dazu Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 14.90**

PASTA & VEGETARISCH

Pasta Arrabbiata

mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili, Kräuter und Tomatenragout
dazu Parmesan 12.90 ^{a,g}

Schinkennudeln

mit Zwiebeln, Kräuter und Ei 12.90 ^{a,c,g}
gibt es auch vegetarisch ohne Schinken

Pasta Emiliana

mit Schinken, Erbsen und Champignons in Rahmsauce 12.90 ^{a,g}
gibt es auch vegetarisch ohne Schinken

Käsespätzle

mit Tegernseer Bergkas, Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat 17.50 ^{a,c,g,i,j}

Spinatknödel

mit zerlassener Butter, Parmesan und gemischtem Salat 18.50 ^{a,c,g,i,j}

Gemüsecurry

Frisches Gemüse in fruchtig, pikanter Currysauce, dazu Basmatireis 17.50 ^{f,g,i,j}

Rahmschwammerl

Bandnudeln mit Champignons in Rahmsauce dazu bunt gemischter Salat 19.50 ^{a,g,i,j}

BROTZEIT

Münchner Wurstsalat

Regensburger mit Essiggurken und Zwiebeln mariniert, dazu Bauernbrot 12.50 ^{a,i,j}

Schweizer Wurstsalat

Regensburger mit Essiggurken, Emmentaler und Zwiebeln mariniert,
dazu Bauernbrot 13.00 ^{a,i,g,j}

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

Obatzter und Kräuterfrischkäse mit roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot 14.00 ^{a,g}

Rostbratwürstl 5 Stück vom Grill, mit Sauerkraut und Bauernbrot 12.50

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 16.50 ^{a,c,d,g,i,j}

Reiberdatschi

mit geräuchertem Lachs, frisch geriebenem Kren
und buntem Salat 19.50 ^{a,c,d,g,i,j}

FRISCH AUS DEM GARTEN

Bunt gemischter Marktsalat

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

Wahlweise

mit gegrilltem Ziegenkäse, frischen Feigen und Preiselbeeren 17.90

mit gebratenen Putenstreifen 17.90

mit Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei 17.90

Caesar Salat

Romanasalatherzen, Tomaten, Caesardressing, Kräutercroutons, Parmesan und gebratene Putenstreifen, dazu Brotkorb 17.50 ^{a,c,g}

Beilagensalat

Blattsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Kresse, Tomaten, geraspelter Zucchini, Granatapfel, Heidelbeeren, Radieserl, Spitzkohl
wahlweise mit Kräuter-Joghurtdressing oder Kürbiskerndressing 7.50 ^{g,i,j}

SUPPE IN DER TERRINE

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 7.50 ^{a,c,g,i,j}

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel 7.50 ^{a,c,g,i,j}

FÜR DIE KINDER

Kinderschnitzel mit Pommes 9.90

Penne mit Tomatensauce 7.00

Butterspätzle mit Bratensauce 7.00

Reiberdatschi mit Apfelmus 8.00

WAS SÜSSES

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 Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis und Schlagrahm 9.90 ^{a,c,g,h}

HOFEIS - Regional, Handgemacht, Nachhaltig

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

EXTRA

Kartoffelsalat	4.50	Speck - Krautsalat	4.50
Bratensauce	2.00	Rahmschwammerlsauce	4.00
Brotkorb	3.50	Portion Pommes frites	5.50
Preiselbeeren	1.50	Ketchup / Mayonnaise	0.50
Umbestellung	1.00		

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

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

7 mit Milcheiweis **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



Maxlrainer Biere

Maxlrainer Helles vom Fass 0,5l 4.80 **Schnitt** 3,50

Aiblinger Schwarzbier 0,5l 5.10

Leo Weisse Naturtrübes Weißbier vom Fass 0,5l 5.10

Engerl Weisse Alkoholfreies Weißbier 0,5l 5.10

Ernte Weisse Leichtes Weißbier 0,5l 5.10

Schloss Weisse Dunkles Weißbier 0,5l 5.10

Schloss Trunk Naturtrübes Kellerbier 0,5l 5.10

Pils 0,33l 4.10

Radler 0,5l 4.90

Augustiner Alkoholfreies Helles 0,5l 5.10

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser still / spritzig 0,2l 3.00 0,5l 4.20

Taunus Quelle medium / naturell Flasche 0,75l 6.90

Saftschorle Wolfra

Apfel, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Mango 0,2l 3.50 0,4l 4.50

Eistee Pfirsich / Zitrone / Blaubeere 0,4l 5.50

Naturtrübe Apfel-Minzschorle

mit naturtrüben Apfelsaft, frischer Minze & Sprudel 0,5l 7.50

Almdudler 0,3l 4.20

Paulaner Spezi 0,5l 5.00

Paulaner Spezi Zero 0,33l 4.50

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

Limo

Zitrone 0,5l 4,90 **Maracuja - Minze** 0,4l 5.90 **Mango - Rosmarin** 0,4l 5.90

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

Moscow Mule Wodka / Limette / Ginger Beer 9.80

Minga Mule Lindwurm Gin / Limette / Ginger Beer 9.80

Cuba Libre Havanna / Cola / Limette 9.50

Prosecco / Champagner

Valdo Prosecco Marca Oro Valdo 0,1l 5.90 0,75l 33

Ruinart Champagner Brut 0,75l 95

Weißwein

Grüner Veltliner Federspiel Domäne Wachau - Österreich 0,2l 7.50 0,75l 25.00

Surfing Chardonnay Weingut Nett - Pfalz 0,2l 7.50 0,75l 26.00

Weissburgunder Weingut Heitlinger - Baden Deutschland 0,2l 7.50 0,75l 26.00

Lugana Cá dei Frati Lombardei Italien - trocken 0,2l 8.50 0,75l 29.50

Rose

Rosé Audimax Weingut Studier - Pfalz Deutschland - lieblich 0,2l 7.50 0,75l 25.00

Heitlinger Rosé Weingut Heitlinger - Baden Deutschland 0,2l 7.50 0,75l 25.00

Rotwein

Merlot Garda Italien 0,2l 7.50

A Mano Primitivo di Puglia Apulien Italien 0,2l 8.50 0,75l 28.50

Lagrein Alois Lageder Südtirol Italien 0,2l 8.50 0,75l 28.50

Fabelhaft Tinto 0,2l 8.50 0,75l 28.50

Alkoholfreie Cocktails

Crodino Spritz Alkoholfreier Spritz 8.50

Virgin Maracuja - Minz Spritz Maracuja / Minze / Tonic Water 8.50

Virgin Mango - Rosmarin Spritz
Mango / Rosmarin / Tonic Water 8.50

Spirituosen

Hausschnaps Williams Christ Birne / Waldhimbeere / Marille 2cl 4.00

Nonino Chardonnay Grappa 2cl 4.50

Ramazotti / Aversa auf Eis, mit Zitrone 4cl 5.50

Fernet Branca 2cl 4.50

Frangelico Haselnusslikör 2cl 4.00

Baileys auf Eis 5.00

Eierlikör 5.00

Rüscherl Asbach Cola / Gin Tonic / Wodka Apfel 5.50

Lindwurm Gin 2cl 4.80

Dinzler Kaffee

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 8.00

Eisschokolade kalter Kakao, Vanilleeis, Schlagrahm 8.00

Espresso Affogato Doppelter Espresso, Vanilleeis 5.20

Tee

Je Glas 4.30

Earl Grey - Darjeeling - Sweet Berries - grüner Tee
Bergkräuter - Rooibos Vanille - Sweet Ginger



PFUNDIG

Lindwurmstraße 95a

80337 München

www.pfundigmuenchen.de

089535052