Harlachinger Einkehr

Karolingerallee 34, 81545 muenchen
+498964209093

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KALTES FÜR DEN GENIESSER

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette und Zwiebelwürfel graniert, dazu Salatbouquet und Weißbrot
mit Kräutervinaigrette und Zwiebelwürfel graniert, dazu Salatbouquet und Weißbrot

Rindertartar von der Rinderhüfte **10,90 €**
‚klassisch' oder ‚pikant nach Art des Hauses', dazu Hausbrot und Butter

Feinschmeckerteller
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette, feines Rindertartar und hausgebeizter Lachs mit Skandinavischer Sauce; dazu Gebäck

AUS DER SUPPENKUCH'L

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch
mit frischem Schnittlauch

Leberspätzlesuppe mit frischem Schnittlauch
mit frischem Schnittlauch

Kräftige Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch VEGETARISCH
mit frischem Schnittlauch

Milzwurst in der Brotsuppen mit Röstzwiebeln
in der Brotsuppen mit Röstzwiebeln

Kräftige Brez'nsuppe mit hausgemachten Röstzwiebeln
mit hausgemachten Röstzwiebeln

DIE SÜSSEN SEITEN DES LEBENS

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Schlagrahm VEGETARISCH
mit Vanilleeis und Schlagrahm

Sahnig geschäumte Bayerische Creme „Espuma“ mit echter Vanille und mit gemischten Waldbeeren
VEGETARISCH
mit echter Vanille und mit gemischten Waldbeeren

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm VEGETARISCH
mit Vanilleeis und Schlagrahm

Gemischtes Eis mit Schlagrahm VEGETARISCH
mit Schlagrahm

MÜNCHNER KÜCHE UND VERWANDTSCHAFT

Altmünchner Schweinsbraten vom gebratenen Halsgrat in dunkler Biersoß`, dazu Kartoffelknödel und bayerischer Speck-Krautsalat
vom gebratenen Halsgrat in dunkler Biersoß`, dazu Kartoffelknödel und bayerischer Speck-Krautsalat

Einkehr-Schmaus im Pfandel serviert mit Schweinsbraten Leberknödel, Schweins- und Wiener-würstel, geräuchertem Wammerl auf Sauerkraut, dabei Kartoffelpüree und Soße
serviert mit Schweinsbraten Leberknödel, Schweins- und Wienerwürstel1,2,3,7, geräuchertem Wammerl2,8 auf Sauerkraut, dabei Kartoffelpüree und Soße

Schweineschnitzel Wiener Art in Butter gebraten mit Pommes Frites
Wiener Art in Butter gebraten mit Pommes Frites

Cordon Bleu aus der Schweineoberschale, mit Käse und Schwarzwälderschinken gefüllt, dazu Erdäpfel-Staberl, Preiselbeeren und Ketchup
aus der Schweineoberschale, mit Käse und Schwarzwälderschinken gefüllt, dazu Erdäpfel-Staberl, Preiselbeeren und Ketchup11

Wiener Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte 1A Qualität, mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Röstkartoffeln
1A Qualität, mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Röstkartoffeln

Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Wildpreiselbeeren, dazu wahlweise Kartoffelsalat, Röstkartoffeln oder Pommes Frites
in Butter gebraten mit Wildpreiselbeeren, dazu wahlweise Kartoffelsalat, Röstkartoffeln oder Pommes Frites

Spareribs nach traditionellem hawaiianischen* Rezept zubereitet, feurig scharf, zum Sattessen dazu empfehlen wir : Pommes Frites mit Ketchup
nach traditionellem hawaiianischen* Rezept zubereitet, feurig scharf, zum Sattessen dazu empfehlen wir : Pommes Frites mit Ketchup11

Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm VEGETARISCH
mit Kräutersauerrahm

Hausgemachter Farmersalat

Kleiner bunter Salat
frisch vom Markt

Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler Käse, garniert mit hausgemachten Röstzwiebeln dazu ein kleiner bunter Salat frisch vom Markt
VEGETARISCH

mit Emmentaler Käse, garniert mit hausgemachten Röstzwiebeln dazu ein kleiner bunter Salat frisch vom Markt

UNSER ANGEBOT

Entenjagd ¼ knusprige Ente ohne Beilage
knusprige Ente ohne Beilage

AUS WEIHER, SEE UND MEER

Matjes-Filet nach Hausfrauenart, mit Sauerrahm, Äpfeln, Gurkerl, Zwiebeln und Petersilienkartoffeln
mit Sauerrahm, Äpfeln, Gurkerl2, Zwiebeln und Petersilienkartoffeln

Hausgebeizter Gravedlachs auf zwei Stück Reiberdatschi mit Dill-Sauer-Rahm, Sahnemeerrettich, dazu ein bunter Salat
auf zwei Stück Reiberdatschi mit Dill-Sauer-Rahm, Sahnemeerrettich5, dazu ein bunter Salat

Zander-Filet in Butter gebraten, auf Rieslingsoße, dazu Petersilienkartoffeln
in Butter gebraten, auf Rieslingsoße, dazu Petersilienkartoffeln

Zwei Scampi-Spieße vom Grill an großen bunten Salaten frisch vom Markt, dazu Chilidip und hausgemachte Cocktailsauce
vom Grill an großen bunten Salaten frisch vom Markt, dazu Chilidip und hausgemachte Cocktailsauce11

SALATE FRISCH VOM MARKT

Chicken Wings
7, 8 Stück mit Honig-Knoblauchmarinade, dazu Chili- und Cocktailsauce11 und bunter Vitaminsalat

Bunter Salatteller mit Röllchen vom Schinken und Emmentaler Käse
mit Röllchen vom Schinken und Emmentaler Käse

Bauernsalat mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, schwarzen Oliven, Peperoni und mildem Schafskäse, angemacht mit Essig und Öl
VEGETARISCH

mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, schwarzen Oliven6, Peperoni und mildem Schafskäse, angemacht mit Essig und Öl

Hähnchenbrustfilet zart gegrillt, dazu Kräuterbutter und großer bunter Vitaminsalat frisch vom Markt
zart gegrillt, dazu Kräuterbutter und großer bunter Vitaminsalat frisch vom Markt

Rinderhüftsteak 1A Qualität vom Grill, dazu Kräuterbutter und großer bunter Vitaminsalat frisch vom Markt
1A Qualität vom Grill, dazu Kräuterbutter und großer bunter Vitaminsalat frisch vom Markt

Kleiner bunter Salat

BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

Zwei Leberknödel auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei und Bratensoße
auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei und Bratensoße

Münchner Tellerfleisch von der Ochsenbrust dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Essiggurkerl und Kren
von der Ochsenbrust dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Essiggurkerl und Kren5

Knusprig gebackener Brie mit Preiselbeeren, Kren dazu ein bunter Salat VEGETARISCH
mit Preiselbeeren, Kren5 dazu ein bunter Salat

Garniertes Käsebrot mit Emmentaler VEGETARISCH
mit Emmentaler

Mild gereifte Torten-Brie-Ecke mit Schnittlauch, Zwiebeln und Brot mit Butter VEGETARISCH
mit Schnittlauch, Zwiebeln und Brot mit Butter

O’bazda mit Zwiebelringen und ein Gebäck VEGETARISCH
mit Zwiebelringen und ein Gebäck

WEIL`S WURST IS

Münchner Weißwurst

Paar Schweinswürst'l mit Sauerkraut
mit Sauerkraut

Paar Wiener mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat
mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat

Paar Pfälzer mit Sauerkraut und Kartoffelbrei
mit Sauerkraut und Kartoffelbrei

Zwei Scheiben Kälberne Milzwurst in Butter gebraten oder paniert und gebacken mit Kartoffelsalat
in Butter gebraten oder paniert und gebacken mit Kartoffelsalat

Leberkäs abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelsalat
abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelsalat

Leberkäs paniert und gebacken mit Erdäpfelstaberl
paniert und gebacken mit Erdäpfelstaberl

Regensburger Wurstsalat mit Zwiebelringen und ein Gebäck
mit Zwiebelringen und ein Gebäck

Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerkäse, Zwiebelringen und ein Gebäck
mit Emmentaler Käse, Zwiebelringen und ein Gebäck

SONSTIGES

Eine Breze

Eine Semmel