

Marie-Therese Gasthaus

Pettenkoferstraße 48, muenchen
+49 89 44236033

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat	VEGETARISCH	14,50 €
geröstete Walnüsse & gegrillter Ziegenkäse (A/H)		
Roastbeef, dünn aufgeschnitten		15,50 €
hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln & gemischter Salat (C)		
Tagescremesuppe		8,50 €

HAUPTSPEISEN

Risotto der Saison mit Wildkräutern & Schaumsauce (G)	13,50 €
Spinatknödel mit brauner Salbeibutter VEGETARISCH (G)	13,50 €
Backhendl mit Remouladensauce & Kartoffel-Gurkensalat (C/J)	14,50 €
Schinkennudeln mit Ei & roten Zwiebeln (A/C)	11,90 €
Kasspatzn VEGETARISCH Bergkäse von der Käserei Plangger, Röstzwiebeln & Schmelzzwiebeln (A1/C/G/I)	13,00 €
Fleischpflanzerl mit Bratensauce & Kartoffel-Gurkensalat (A1/C/G/I/J)	15,00 €
Rindergulasch mit Spätzle (A/C)	18,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln, Preiselbeer-Meerrettich-Sahne (A1/C/G)	20,00 €
Schnitzel Wiener Art vom Strohschwein Bratkartoffeln, Preiselbeer-Meerrettich-Sahne (A1/C/G)	14,50 €
Kleiner Schweinebraten (Bauch) vom Strohschwein Kartoffelknödel, Krautsalat (A1/C/I)	14,00 €

| DESSERT

Tagesdessert im Glas	3,50 €
Kuchen aus unserer Kuchentheke (A)	4,50 €
Mittags-Espresso	1,50 €
Lauwarmer Ofenschlupfer VEGETARISCH Apfel, Vanillesoße (A1/C/G)	11,00 €
Schokomousse VEGETARISCH eingelegte Zwetschgen (C/G)	12,00 €
Käseauswahl von der Käserei Plangger VEGETARISCH Birnenenf, Trauben, Walnüsse, Julius Brantner Brot (A1/A2/G/H3/J)	14,00 €
“Steirer Eis” – 2 Kugeln Vanilleeis mit Kernöl & Krokant VEGETARISCH	6,50 €
Stück Kuchen von der Familienbäckerei Sesar	5,50 €
Affogato VEGETARISCH	6,50 €
Espresso zum Mittagessen	1,50 €

| GUSTO VORAB

Käferbohnenhummus Kernöl, Erbsenkresse, Julius Brantner Brot (A1/A2)	10,00 €
Obazda Marie-Therese VEGETARISCH Rote Zwiebeln, Radieserl, Julius Brantner Brot (A1/A2/G)	10,00 €
Frischkäse von der Räucherforelle Radieserl, Walnuss, Julius Brantner Brot (A1/A2/D/G/H3)	10,00 €
Speck von der Metzgerei Graf geräuchert & luftgetrocknet, Meerrettich, saures Gurkerl, Ei, Julius Brantner Brot (A1/A2/C)	12,00 €
Marie- Therese Brotzeitbrett für zwei allerlei feines an Aufschnitt, Käse, Aufstrichen, Eingelegtem, Julius Brantner Brot (A1/A2/C/G/H3)	24,00 €

| VORSPEISE

Getunkter Kopfsalat	VEGETARISCH	13,00 €
Balsamico, Birne, Blauschimmelkäse, Walnüsse (A1/A2/G/H3/J/M)		
Beete Carpaccio	VEGETARISCH	16,00 €
Ziegenfrischkäseschaum, Kümmel (G)		
handgeschnittenes Beef Tatar		18,00 €
Dijonnaise, Gurkerl, Kapernäpfel, Brotchip (A1/A2/C/J)		
Geräucherter Saibling vom Schliersee		17,00 €
Billesberger Beete, Meerrettich, Pumpernickel (A1/A2/D/G)		

| SUPPE

Rindsconsommé	9,50 €
Griesnockerl, Wurzelgemüse, Schnittlauch (A1/C/I)	
Tagescemesuppe	9,50 €
Rinderkraftbrühe	12,50 €
mit Wurzelgemüse, hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch	

| ZWISCHENGANG

Krautkrapfen	16,00 €
Nussbutter, Speck & Schnittlauch (A1/C/G/I)	
Knödel Dreierlei	VEGETARISCH 22,00 €
Spinat-, Rote Beete-, Kaspressknödel (A1/C/G)	
Käskrainer, zwei Stück	12,00 €
Essiggurkerl, Senf, Meerrettich, Julius Brantner Brot (A1/A2/G/J)	

| HAUPTGANG

Sellerie Dreierlei VEGAN	17,00 €
Martl's Haselnüsse & vegane Zwiebeljus (G/H2/I)	
Gebratene Regenbogenforelle vom Schliersee	27,00 €
Topinamburpüree, Lauchöl, Thymianschaum (D/G)	
Rindertafelspitz	22,00 €
Billesberger Kartoffel, Wurzelgemüse & Kren, (G/I)	
Poltinger Entenbrust	32,00 €
Pommes Dauphine, Wirsingpraline (1/3/7/9)	
Schweinebraten vom Strohschwein	15,00 €
Krautsalat, zweierlei Knödel, Kümmeljus (A1/C/I)	

| KLASSIKER

Kasspatzn VEGETARISCH	13,00 €
Bergkäse von der Käserei Plangger, Schmelz- und Röstzwiebeln, kleiner Salat (A1/C/G/I)	
Fleischpflanzerl	18,00 €
Kartoffel-Gurkensalat, Bratensoße (A1/C/G/I/J)	
Cordon Bleu vom Strohschwein	24,00 €
Bergkäse, Saftschinken, Rahmgurken, Bratkartoffeln (A1/C/G)	
Wiener Schnitzel	20,00 €
Bratkartoffeln, Preiselbeer-Meerrettich-Sahne, Zitrone (A1/C/G)	
Knuspriger Schweinebraten vom Strohschweinbauch	22,50 €
mit Kartoffelknödel und Kümmeljus	
Resche Kalbsfleischpflanzerl	24,50 €
mit Kartoffel-Gurken Salat & Bratensauce	
Souffliertes Wiener Schnitzel vom Kalb	36,00 €
mit Bratkartoffeln, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitronenschnitz	
Cordon Bleu vom Strohschwein	28,00 €
mit Kartoffel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitronenschnitz	
Schnitzel Wiener Art vom Strohschwein	28,00 €
mit Pommes, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitronenschnitz	

| WIESN-FRÜHSCHOPPEN

Stück Münchner Weißwurst* vom Magnus Bauch 12,50 €
mit kleiner Breze und süßem Hausmacher-Senf von Händlmaier.

Bauernfrühstück 16,50 €
Gebräunter Leberkäs mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Senf von Händlmaier.

| SCHMANKERL

Handgeschnittenes Rindertatar 26,00 €
mit Crème fraîche und Gartenkresse

Marie - Therese Brotzeitbrettl 34,00 €
allerlei Feines an Aufschnitt, Käse, Aufstrichen und Eingelegtem

Würziger bayerischer Obazda **VEGETARISCH** 14,50 €
mit roter Zwiebel, Schnittlauch

Geräucherte Forelle vom Schliersee 21,00 €
mit Apfel, Dill und Schmand

Münchner Burrata von Oi Fra Caseificio **VEGETARISCH** 21,00 €
mit Münchner Tomaten und Brotknusper

| VEGETARISCH UND VEGAN

Originale Käsespätzle **VEGETARISCH** 22,50 €
mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln & Röstzwiebeln

Knackiger Herbstsalat "Marie-Therese" 23,00 €
VEGAN
mit veganen Pflanzlerl von vegaGOODS

Schlutzkrapfen **VEGETARISCH** 26,00 €
mit Bergkäse und gebräunter Butter

Bayerischer Spitzkohl **VEGAN** 24,00 €
mit Bohnencreme, Pfifferlingen, frittierten Kapern und Schnittlauchöl (vegan)

| WÜRSTLGENUSS

Kleine Rostbratwürstl

18,90 €

6 Stück / 12 Stück ... unsere Würstl servieren wir mit Dijon Senf, Bratkartoffeln und Kraut.

Rinder-Käskrainer

21,50 €

2 Stück ... unsere Würstl servieren wir mit Dijon Senf, Bratkartoffeln und Kraut.

| FLEISCH, WILD UND GEFLÜGEL

Backhendl vom Inntaler Maishuhn

24,50 €

mit Kartoffel-Gurkensalat

Rehragout vom Gutshof Polting

32,00 €

mit hausgemachten Haselnussspätzle & Blaukraut

Spareribs

25,00 €

mit Ofenkartoffel und Sourcream

| SÜSSES

Kaiserschmarrn

VEGETARISCH

14,00 €

karamellisiert mit Mandeln und Rosinen & Apfelmus

Lauwarmer Schokokuchen mit Beerenragout

VEGETARISCH

14,50 €

“Omas Klassiker” Steirer Eis

VEGETARISCH

12,00 €

zwei Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant und Kernöl von Ölmühle Esterer

| FISCH

Ganze Forelle vom Schliersee “Müllerin Art” gebraten

34,00 €

mit Petersilienkartoffel vom Billesberger Hof und Zitronenbutter

| BEILAGEN UND SALATE

Beilagensalat	7,50 €
Kümmel-Krautsalat	7,50 €
Pommes	9,00 €
Brotkorb	5,50 €
Butter VEGETARISCH	1,50 €
Extra Soße	3,50 €
kleine Breze	3,50 €
große Breze	7,00 €

| SPEISEN

Schinkennudeln mit roten Zwiebeln und Ei	13,50 €
Spinatknödel mit Bergkäse und Nussbutter VEGETARISCH	14,50 €
kleines Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat	17,00 €
Pasta Pfifferlinge mit Pilzrahm VEGETARISCH	15,50 €
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffel-Gurken-Salat	17,00 €
Schlutzkrapfen mit Nussbutter und Kresse VEGETARISCH	15,50 €
Baby Spareribs mit Pommes Frites & Krautsalat	15,00 €
Gnocchi "Cacio e Pepe" mit Bergkäsesauce und Pfeffer VEGETARISCH	15,00 €
Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat	16,00 €
Rucolasalat mit vegaGoods-Pflanzerl und Egerlingen mit vegaGoods-Pflanzerl und Egerlingen	15,00 €

| DIE GANZE WOCHE ZU MITTAG IM MARIE-THERESE

Rinder- Consommé mit Einlage	8,50 €
Burrata von Oi Fra mit Münchner Tomaten und Petersilie	VEGETARISCH 16,00 €
Rindertatar handgeschnitten vom Weiderind mit Pommes	18,00 €
gebeizte Tranchen von der Schlierseeforelle mit Fenchel & Gurken	16,00 €
Maishuhn - Keto Salad, Romana, Ricotta, Zitrone, Olivenöl	16,00 €
Spitzkohl von der Naturland-Gärtnerei Sturm	VEGETARISCH 14,50 €
gebraten, mit Bohnencreme und Beurre Blanc	
Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Jus	19,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb	25,00 €
mit Bratkartoffeln & kaltgerührten Preiselbeeren	
Kasspatzn mit Bergkäse von der Käserei Plangger mit kleinem Salat	VEGETARISCH 15,00 €