Perlacher Hof

muenchen

KOMPLETTE SPEISEKARTE

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit frischem Schnittlauch und Leberknödel 6,90 €
mit frischem Schnittlauch und Leberknödel

Rinderkraftbrühe mit frischem Schnittlauch und Grießnockerl 6,90 €
mit frischem Schnittlauch und Grießnockerl

Rinderkraftbrühe mit frischem Schnittlauch und Frittaten 6,90 €
mit frischem Schnittlauch und Frittaten

Kartoffelsuppe mit angebräunten Klosterseufzern 12,90 €
in der großen Löwenkopfterrine serviert, dazu Baguette

VORSPEISEN & SALATE

Gemischter Vorspeisenteller VEGETARISCH 15,90 €
gebratene Zucchini, Auberginen und Paprika, Oliven, Schafskäse und Salatbouquet mit Crema di Balsamico, dazu Baguette

Carpaccio vom Rinderfilet 15,90 €
mit Trüffel-Öl, frisch geriebenem Parmesan, dazu Baguette

Hausgebeizter Lachs 15,90 €
mit Dill-Senfsoße, Reiberdatschi und Salatbouquet

Bauersknecht Salat 19,90 €
mit knackigen Salaten, Schafskäse im Speckmantel gebraten, Oliven und Zwiebelringen

Steirer Backhendlsalat 19,90 €
Hendlbrust in Kürbiskernpanade auf Salate der Saison mit knusprigen Buttercroutons

Ahoj Salat 19,90 €
knackfrische Blattsalate mit in frischen Kräutern gebratenen Riesengarnelen

Beilagensalat 5,40 €

Großer gemischter Salat mit knusprigen Croutons 9,90 €

DIE KLASSIKER

Wiener Zwiebelrostbraten 31,90 €
mit Bratkartoffeln, Zwiebelsoße, hausgemachten Röstzwiebeln und Beilagensalat

Original Österreichischer Kalbstafelspitz 28,80 €
mit hausgemachtem Semmelkren

Original Wiener Schnitzel 27,90 €
in Butter ausgebraten mit „Wiener Garnitur“ Sardellen und Kapern auf Zitronenscheibe, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Original Münchner Schnitzel 21,90 €
aus der Schweinelende mit süßem Senf und Meerrettich gewürzt, dazu Bratkartoffeln

Ofenfrischer Schweinsbraten in Dunkelbiersoße 19,90 €
mit Kartoffel- und Semmelknödel und Speckkrautsalat

¼ Ente od. ½ Ente 24,50 €
mit zwei Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut

Bratenpfander‘l 27,90 €
ein Stück Schweinsbraten und ¼ Ente mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödeln

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art 24,90 €
mit einem Kartoffelrösti, dazu Beilagensalat

MEHL- UND SÜSSSPEISEN

Hausgemachter Kaiserschmarrn VEGETARISCH 17,80 €
mit Rosinen und Mandelsplitter im Ofen gebacken und in der Pfanne serviert, dazu Apfelmus (der dauert ein bisschen)

hausgemachte Apfelkücherl VEGETARISCH 9,90 €
in Zimt und Zucker gewendet, mit Schlagsahne und Vanilleeis

Steirisches Sahne-Topfenmousse VEGETARISCH 8,80 €
auf rotem Beerenragout im Einmachglas serviert

Warmer Himbeer-Topfenstrudel VEGETARISCH 8,90 €
mit Vanilleeis und frischem Obst garniert

Warmer Apfelstrudel VEGETARISCH 8,90 €
mit Vanilleeis und frischem Obst garniert