

Restaurant Deutsche Eiche

Reichenbachstraße 13, 80469 muenchen
+49 89 23116661

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| FRÜHSTÜCK

Frühstücksbüffet VEGETARISCH 20,00 €

Salami, Schinken, Rührei, Emmentaler Käse, Brie, Frischkäse, Konfitüren, Honig, Butter, Nutella, Obstsalat, Bircher-Müsli, Brötchen, Croissants, Heißgetränke, Säfte und Prosecco

Weisswurstfrühstück 8,50 €

Ein Paar Münchner Weißwürste mit süßem Hausmachersenf und Brezel

Kleines frühstück VEGETARISCH 12,80 €

Ein Croissant und ein Brötchen, frisch gebacken, mit Butter, Konfitüre und Nutella, Bircher-Müsli, dazu ein Heißgetränk

| SALATE

Wir empfehlen zu allen unseren Hauptgängen einen bunt gemischten Marktsalat 5,90 €

einen bunt gemischten Marktsalat

„Caesar Salad“ VEGETARISCH 14,90 €

Romanaherzen mit hausgemachtem Caesardressing, frisch geriebenem Parmesan und Buttercroûtons

„Frisch & Fruchtig Veganista“ VEGAN 19,80 €

Großer bunter Salat mit gebratenen Pilzen der Saison Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen und Hausdressing

„Turkey Caesar Salad“ 19,80 €

Romanaherzen mit hausgemachtem Caesardressing, Putenbruststreifen, frisch geriebenem Parmesan und Buttercroûtons

„Frisch & Fruchtig“ 19,80 €

Großer bunter Salat mit in Kräuterbutter gebratenen Putenstreifen, Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen und Hausdressing

„Verrückte Ziege“ 20,20 €

Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig, Peperoni und Oliven auf Salaten der Saison in Balsamicodressing

| HAUPTGÄNGE

„Der längste Lümmel der Eiche“

Currywurst mit Steakhousepommes

14,90 €

Hausgemachte Käsespätzle mit Frühlingslauch und goldbraunen Röstzwiebeln

VEGETARISCH

Our own freshly-made Swabian noodles (thick, omelette-style pasta from the Swabian region) with melted cheese and garnished with fried onions

17,90 €

Freddie Mercurys Leibspeise „Angel Hair Pasta“

Capellini mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

16,80 €

Ofenfrischer bayerischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat und Dunkelbiersoße

Traditional freshly roasted pork, with a dark-beer sauce, potato dumplings, bacon and cabbage salad

19,80 €

Gegrilltes Putensteak nach „Jäger Art“ mit gebratenen Pilzen der Saison, Zwiebeljus, dazu in Butter geschwenkte Spätzle

Steak from turkey breast with fried seasonal mushrooms and onion sauce, served with freshly-made Swabian-style noodles

20,60 €

„Wiener Schnitzel Eiche Art“ von der Kalbsoberschale, in hausgemachter Panade und Butter mit geschmolzenem Schmalz ausgebacken, serviert mit kaltgerührten Preiselbeeren und hauseigenem Meerrettich-senf-Dip, dazu warmer Kartoffel-Radieschen-Rucolasalat

Breaded escalope of veal 'Eiche style' in a homemade breadcrumb coating, served with cold-stirred mountain cranberries, horseradish mustard dip, and a warm potato red radish and rocket salad

29,90 €

| DESSERT

Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, dazu Zwetschgenröster und Apfelsauce

VEGETARISCH

Freshly-made traditional re-fried pancakes with rum raisins, plum compote and apple sauce (preparation time approx. 20 minutes)

15,80 €

| BROTZEITKARTE

Obazda mit roten Zwiebeln und Brot VEGETARISCH **14,90 €**

'Obazda': Traditional Bavarian cheese made with Camembert, paprika, cumin and beer, served with red onions and bread

Käseteller mit Obst und Brot VEGETARISCH

Cheese plate with fruit and bread

„Bayerisches Brotzeitbrettl“ **21,90 €**

Wurst- und Käseteller mit Obazda, Butter, Zwiebeln und Brot

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit Gewürzgurke, Zwiebelringen und Brot **14,50 €**

Bavarian salad made of cold sausage, gherkin and onion rings, served with bread

Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit Gewürzgurkenstreifen, Zwiebelringen, Käsestreifen und Brot **15,90 €**

Swiss-style salad made of cold sausage, gherkin, onion rings, strips of cheese, served with bread

| TAGESKARTE

Kaltes oder warmes Ingwerwasser mit Honig VEGETARISCH **5,60 €**

Rinderbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen **7,20 €**

Hühnerbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen **7,20 €**

Cremige Thymian-Trüffel-Kartoffelsuppe mit Buttercroutons VEGETARISCH **7,90 €**

Geräuchertes Forellenfilet mit kleinem Salatbouquet und Sahne-Meerrettich-Dip **13,60 €**

Pulled Pork auf geröstetem Brot und mariniertem Rucola **13,80 €**

Semmelknödel mit Rahmschwammerlsoße, mariniertem Feldsalat und frisch geriebenem Bergkäse **17,20 €**

VEGETARISCH

Zwiebelrostbraten mit Rosmarinkartoffeln und Zwiebelsoße **26,70 €**

Ganze Forelle mit Kräuterbutter und Zitrone, dazu Petersilienkartoffeln **18,70 €**

Wir empfehlen zu allen Hauptspeisen einen bunt gemischten Salat **5,70 €**

Apfelstrudel mit Schokoladeneis, Vanillesoße und Schlagsahne VEGETARISCH **8,20 €**

Apfelkücherl mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne VEGETARISCH **9,20 €**