Spatenhaus an der Oper

Residenzstraße 12, 80333 muenchen
+49 89 2907060

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Spatenhaus Jause 23,00 €
mit Südtiroler Bauernspeck, grober Gutsleberwurst, Kaminwurzn, Obatzter, Griebenschmalz, Radi, Radieserl, Hausbrot

Vegetarische Brotzeit VEGETARISCH 19,50 €
Rote Bete, Obatzter, Gurken- und Karottenstangerl mit zweierlei Dip, Kirschtomaten, Freiland-Radi, Brotzeit-Ei, Hausbrot

Burrata mit flüssigem Kern auf buntem Zwergtomatensalat VEGETARISCH 22,00 €
mit Petersilien-Pesto und Rucolasalat

Rote-Bete-Tatar 19,50 €
mit eingelegten Perlzwiebeln, Erbsensprossen, Meerrettichcreme

Zartes Matjesfilet „Hausfrauenart“ 23,00 €
in Apfel-, Zwiebel-, Gurken-Joghurt, dazu Butterkartoffeln

Pikant angemachtes Tatar vom Rind 26,00 €
mit Schnittlauch-Crème-fraîche und geröstetem Kürbiskernbrot

Bratensülze vom Spanferkel 23,00 €
mit Blattsalaten, geriebenem Meerrettich und Schnittlauch-Crème-fraîche

Rosa gebratenes Roastbeef 25,50 €
in der Honig-Senfkruste mit Sauce Remoulade und Kartoffelröster

Obatzter von Camembert und Frischkäse VEGETARISCH 16,90 €
mit roten Zwiebelraderln und Hausbrot

Dreierlei Töpferl 10,50 €
mit Griebenschmalz, Obatzter und Frischkäse

Spatenhaus-Jause 23,00 €
Südtiroler Bauernspeck, grobe Gutsleberwurst, Kaminwurzn, Obatzter, Griebenschmalz, Radi, Radieserl, Hausbrot

Vegetarische Jause VEGETARISCH 19,50 €
Rote-Bete-Tatar, Obatzter, Gurken- und Karottenstangerl mit zweierlei Dip, Kirschtomaten, Freiland-Radi, Brotzeit-Ei, Hausbrot

Angemachtes Rindertatar 27,00 €
auf geröstetem Hausbrot, hauseingelegte Salatgurke, frittierte Kapern, Senfkaviar, Wachtelei und fermentierte schwarze Knoblauchcreme

Rindercarpaccio 27,00 €
mit einer Schalotten-Trüffel-Vinaigrette, frittierten Kapern, Parmesanspäne und frischem Sommertrüffel

Gebeizter Eismeersaibling 27,00 €
auf mariniertem Spitzkohl, Meerrettich-Dill-Gel und Saiblingskaviar

VEGETARISCH

Marinierte Bete **21,00 €**
mit Rucola, Sonnenblumenkern-coulis, Granatapfel, Ziegenkäsecreme und Petersilienöl

SALATE

Handverlesene Blattsalate vom Münchner Gärtner Böck mit gebackener Poulardenbrust **24,50 €**
Rotweinsauce und gebratenen Pilzen

Kleiner bunter Blattsalat **8,50 €**

Handverlesene Blattsalate vom Münchner Gärtner Böck mit gebratenem Ziegenkäse **21,00 €**
VEGETARISCH
mit Balsamico-Dressing

Handverlesene Blattsalate vom Münchner Gärtner Böck mit gegrillten Schwammerln **19,50 €**
mit Balsamico-Dressing

AUS DEM SUPPENTOPF

Maultaschensuppe **11,00 €**
mit Wurzelgemüse

Altmünchner Kartoffelsuppe **10,50 €**
mit allerhand Gmias und Speck

Kräftige Bouillon vom Rindertafelspitz mit Pfannkuchenstreifen **9,50 €**

Kräftige Bouillon vom Rindertafelspitz mit Leberknödel **10,00 €**

Kräftige Bouillon vom Rindertafelspitz mit Grießnockerl **9,50 €**

Münchner Festtagssuppe **12,00 €**
mit Pfannkuchenstreifen, Leberknödel, Grießnockerl und Wurzelgemüse

Cremige Kürbissuppe VEGETARISCH **10,50 €**
Verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl

AUS UNSERER WÜRSCHTLKÜCHE

Zwei Fränkische Bratwürstl vom Grill 19,00 €
mit unserem hausgemachten Spatenhaus-Kartoffelsalat und Bratensoße

Resch gebratene original Kitzbüheler Käsekrainer 22,00 €
mit frischem Kren und hausgemachtem Spatenhaus-Kartoffelsalat

Stück Münchner Rostbratwürstl 22,00 €
auf Pfälzer Weinsauerkraut

Unsere Würstlparade vom Grill 26,00 €
Original Kitzbüheler Käsekrainer, Rostbratwürstl, Fränkische Bratwürstl, Pfälzer Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

Original Münchner Weißwurst 4,20 €
aus dem Petersiliensud mit süßem Senf

HAXNBAUER LEBERKAS

Münchner Brät mit unserer Gewürzmischung und Haxenfetzen 19,50 €
abgebräunt und mit Bratensaft und Kartoffelsalat serviert

Ofenfrischer warmer Leberkäse (150g) 13,50 €

Ofenfrischer warmer Leberkäse (200g) 15,00 €

BROT

Hausbrot 2,50 €

Frische Ofenbrez'n 2,90 €

VEGETARISCH / VEGAN

Zarte Beluga-Linsen in aromatischem Curry gegart VEGAN 26,50 €
mit cremiger Kokosmilch und jungem Spinat, serviert mit duftendem Basmatireis

Hausgemachte Kasspatzen VEGETARISCH 21,90 €
mit dreierlei Almkas, Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat

Cremige gemischte Rahmschwammerl VEGETARISCH 26,00 €
mit Semmelknödel

AUS FLUSS UND SEE

Gegrillte Lachstranche **32,00 €**
mit Grillgemüse und Butterkartoffeln, Sauce Béarnaise

Gebratenes Saiblingsfilet **32,00 €**
Tomatenfondue, geröstete Artischockenböden und Basmatireis

Gebackenes Schollenfilet **29,50 €**
mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade

SPATENHAUS KLASSIKER

Knuspriger Schweinsbraten 24,00 €
mit Dunkelbiersauce, Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln und Bröselbutter

Zwei hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Bratensauce 22,00 €
und unserem Kartoffel-Gurkensalat

Zwei hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Cognac-Pfefferrahmsauce 23,00 €
und Kartoffelpüree

Münchner Sauerbraten 29,00 €
in Rosinensauce Apfelblaukraut mit gemischten Knödeln

Gefüllte Kalbsbrust 28,00 €
mit lockerer Weißbrot-Gemüsefüllung, Kartoffel-Gurkensalat, Natursauce

Gesottener Tafelspitz vom bayerischen Weiderind 34,00 €
mit Apfel-Meerrettichsauce, Wurzelgemüse, Kartoffelröster

Münchner Tellerfleisch in kräftiger Bouillon 30,00 €
mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Salzkartoffeln

½ Schweinshaxe 28,00 €
original wie im HAXNBAUER. Wir marinieren von Hand und lassen sie zwei Tage ruhen. Dazu gibt es Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speck-Krautsalat

Bayerische Schmankerlplatte 44,00 €
Bauernente, Schweinshaxe, Rostbratwurst, Kalbsbratwurst, Apfelblaukraut, Sauerkraut, Bratensoße, Kartoffel- und Semmelknödel

Kross gebratenes Bauernspanferkel 34,00 €
Kartoffel- und Semmelknödel, Krautsalat mit Speck

Hausgemachte schwäbische Maultaschen 26,00 €
auf Blattspinat mit Sauce Bordelaise

Halbe Bauernente 38,00 €
Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Jus

Kross gebratenes Spanferkel 34,00 €
Apfelblaukraut und gemischte Knödel

Duett von ¼ Ente und knusprigem Spanferkel 36,00 €
Krautsalat und gemischte Knödel

Original Kuffler Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 37,00 €
mit Hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Butterzarter Tafelspitz 34,00 €
mit Bratkartoffeln, Blattspinat und Apfelmeerrettichsauce

GRILL UND PFANNE

Gegrillte Scheiben von der Kalbsleber 29,50 €
Apfelringe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

Original Kuffler Wiener Schnitzel 37,00 €
aus dem Kalbsrücken, in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln und Vogerlsalat

Münchner Schnitzel 27,00 €
mit Kartoffel-Gurkensalat

Rinderfiletspitzen vom Grill 38,00 €
in Pfefferrahmsauce, mit gebratenem Gemüse und Butterspätzle

Rinderfiletsteak 54,00 €
Sauce Béarnaise, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Bayrisch Crème mit Himbeermark VEGETARISCH 12,00 €
der Spatenhaus-Klassiker

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis VEGETARISCH 14,50 €

Aprikosen-Rosmarin-Mousse VEGETARISCH 13,00 €
mit Joghurt-Eis

Eiscreme (pro Kugel) 3,90 €
Joghurt-Honig, Schokolade Grand Cru, Vanille Madagaskar, Haselnuss Piemont, Pistazie

Sorbet (pro Kugel) 3,90 €
Erdbeer-Minze, Mango-Lemongrass, Zitrone Pur

Karamellisierter Kaiserschmarrn VEGETARISCH 14,50 €
mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus oder Zwetschgenröster

Tonkabohnen-Creme-Brûlée VEGETARISCH 14,00 €
mit Zitronensorbet

Spatenhaus Bayerisch Crème VEGETARISCH 12,00 €
mit feinster Vanille, Himbeermark und frischen Himbeeren

Spatenhaus Käse-Variation VEGETARISCH 21,00 €
von fünf exquisiten deutschen Käsesorten mit Trauben und Feigensenf

SALAT

Opernsalat **17,00 €**
Handverlesener Blattsalat von der Gärtnerei Böck. Mit Brezn-Croûtons, angehaucht von Essig, bunten Tomaten und Gartengurke

Beilagensalat **8,50 €**

SUPPEN

Kraftvolle Bouillon vom Rindertafelspitz mit Leberknödel **10,50 €**
und Wurzelgemüse

Kraftvolle Bouillon vom Rindertafelspitz mit Pfannkuchenstreifen **9,50 €**
und Wurzelgemüse

Cremige Kürbissuppe VEGETARISCH **10,50 €**

VEGETARISCH & VEGAN

Zweierlei Kichererbse, Creme und Ragout VEGAN **27,00 €**
mit geschmorten Hokkaidokürbis-Spalten, hausgemachtem Sojaricotta und Kürbiskerncoulis

Waldpilzrisotto VEGETARISCH **29,00 €**
mit Bergkäseschaum und gerösteten Macadamianüssen

FISCH

Gebratener Seeteufel **34,00 €**
auf Bohnencassoulet und Safranschaum

Adlerfisch auf Kürbisrisotto **33,00 €**
Mit Babyspinat, Pinienkernen, Nolly Prat und Beurre Blanc

ALLES VOM GRILL

Dry Age Rib Eye Steak 54,00 €
mit Speckbohnen, Süßkartoffelwedges, Trüffelmayonnaise und Kräuterbutter

Chateaubriand (600 gr. für 2 Personen) 70,00 €
mit Speckbohnen, Süßkartoffelwedges, Trüffelmayonnaise und Kräuterbutter

Kalbsleber 29,50 €
mit Apfelchutney, Apfelgel und gerösteten Schalotten, dazu cremiges Kartoffelpüree und Schalottenjus

Iberico Schweinebraten 36,50 €
auf Kürbiscreme, karamellisierter Spitzkohl, eingelegte Birne und Chorizo-Jus

VORNEWEG ODER ZUR BROTZEIT

Feinblättrig geschnittener Freiland-Radi 16,00 €
mit Schnittlauchbrot, Radieserl und Südtiroler Bauernspeck

"Palace" Caesar Salad mit Backhendlstreifen 24,00 €
knackiger Romanasalat, nur vom Böck, mit Caesar-Dressing und Wiesnkräuter-Brezncroûtons

Weinzelt Jausenbrett 23,00 €
mit Obatzter, Bergkäs, Kaminwurzn, grober Kalbsleberwurst, Südtiroler Bauernspeck, Kochschinken, Essiggurkerl, Brotzeitei, Butter und Hausbrot

SUPPE

Cremige Kürbissuppe VEGETARISCH 10,50 €
verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl

AUS KUFFLERS ZUCKERBÄCKERI

Bayerisch Creme VEGETARISCH 12,00 €
mit Himbeermark

Schokoladenküchlein VEGETARISCH 13,50 €
mit Zwetschgenröster und Schlagrahm

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott 15,50 €
VEGETARISCH

SPATENHAUS FÜR KINDER

Portion Pommes Frites rot-weiß 5,50 €
French fries with ketchup and mayonnaise

Spätzle mit Bratensoße 5,50 €
Spaetzle noodles with gravy

Gemischte Knödel mit Bratensoße 5,50 €
VEGETARISCH
Potato and bread dumplings with gravy

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 6,00 €
2 Potato pancakes with apple purée

Selbstgemachte Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat 8,00 €
Homemade fried fish fillet with potato cucumber salad

Rostbratwürstl mit Kartoffelpüree 7,50 €
4 grilled sausages with mashed potatoes

Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Soße 6,50 €
Homemade meatballs with mashed potatoes and gravy

Kleines Kuffler Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites 18,50 €
Small portion of Kuffler Wiener Schnitzel (veal), French fries

Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut 14,50 €
Small portion of roasted pork with potato dumpling and red cabbage

Eiszwerg – 1 Kugel Del-Fiore-Eis mit Smarties und Sahne VEGETARISCH 3,00 €
1 scoop Del-Fiore ice cream with smarties and whipped cream