Zum Dürnbräu

Dürnbräugasse 2, 80331 muenchen
+4989222195

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Kräftige tafelspitzbrühe (consommé)
wahlweise mit: Pfannkuchenstreifen, Leberknödel, Rindfleisch / Nudeln / Gemüse / Kren

Pfannenkuchenstreifen VEGETARISCH — **6,90 €**
als Einlage für Tafelspitzbrühe

Leberknödel — **7,90 €**
als Einlage für Tafelspitzbrühe

Rindfleisch / nudeln / gemüse / kren — **9,90 €**
als Einlage für Tafelspitzbrühe

BAY. BROTSUPPE mit RÖSTZWIEBELN — **6,90 €**
mit Röstzwiebeln

TOMATENSUPPE mit Gin und Croutons — **8,50 €**
mit Gin und Croutons

I MOG KOA FLEISCH

Rahmschwammerl VEGETARISCH — **17,20 €**
herzhafte Rahmschwammerl mit Breznknödel

Käsespätzle VEGETARISCH — **17,90 €**
hausgemacht mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat

Spinatknödel VEGETARISCH — **18,90 €**
mit Nussbutter, Parmesan und confierten Kirschtomaten

Gemüsestrudel VEGETARISCH — **16,80 €**
mit Schnittlauchsauce, Parmesan und Rucola

Saure breznknödel — **14,20 €**
mit Zwiebeln gebratenen Pilzen und Salatbouquet

SALATE

BUNT GEMISCHTE SALATE DER SAISON mit OFENKARTOFFEL VEGETARISCH **14,90 €**
mit Kräuterquark

BUNT GEMISCHTE SALATE DER SAISON mit SCHNITZELSTREIFEN **23,90 €**
knusprige Wiener-Schnitzel-Streifen

BUNT GEMISCHTE SALATE DER SAISON mit SCHARFE OCHSENFETZEN **24,50 €**
In Chili scharf angebratene Rinderlendenstreifen

BUNT GEMISCHTE SALATE DER SAISON mit GEBRATENER SCHAFSKÄSE **19,90 €**
VEGETARISCH
auf Rosmarin gebraten mit Weintrauben und Walnüssen

BUNT GEMISCHTE SALATE DER SAISON mit BACKHENDL „Steirer Art“ **21,90 €**
im Kürbiskern-Mantel dazu Kartoffel-Gurkensalat

BUNT GEMISCHTE SALATE DER SAISON mit GEBRATENE HENDLBRUST **21,90 €**
mit Hänchenbrustfilet-Streifen und saisonalen Früchen

Gr. gemischter salat **5,50 €**

Kl. gemischter salat **5,50 €**

BROTZEIT

KESSELFRISCHE WEIßWURST **8,90 €**
Die Weltbesten mit süßem Hausmachersenf tägl. Kesselfrisch von der Metzgerei Gaßner.

Obazda VEGETARISCH **12,90 €**
Bayrische Brotzeitspezialität aus Brie/Frischkäse/Paprika

Steirer rindfleischsalat **19,90 €**
mit Kürbiskernöl und Apfel-Meerrettich

Kalter braten **12,80 €**
mit Butter/frischem Meerrettich/Essiggurke/rote Zwiebeln

Bayerischer wurschtsalat **9,90 €**
Regensburger mit roten Zwiebeln/Essiggurke

Münchner wurschtsalat **12,90 €**
Leberkäs mit roten Zwiebeln/Essiggurke/Emmentaler

Wollwurst / gschwollne **13,90 €**
Bayrische Brühwurst-Spezialität mit Kartoffelsalat

NÜRNBERGER „Original Nürnberger“ **18,50 €**
Rostbratwürstel mit hausgemachtem Sauerkraut

Kälberne milzwurst **14,90 €**
feine gebackene Milzwurst mit Kartoffelsalat und Bratensauce

Leberkäs **13,90 €**
abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelgurkensalat und Bratensauce

BAYERISCHE SCHMANKERL & PFANNENGERICHTE

Schweinshaxe **21,90 €**
Resche, halbe, hintere Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Sauerkraut

Münchner domschnitel **22,90 €**
mit süßem Senf & Meerrettich mariniertes Schnitzel im Breznmantel gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat

Münchner bleu **23,50 €**
mit Schinken, Obazda und roten Zwiebeln gefülltes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

Jungschweinebraten **19,90 €**
Zart & mager vom niederbayerischen Landschwein mit Kartoffelknödel, Dunkelbiersauce und Krautsalat

Dürnbräupfandl **25,90 €**
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Rahmschwammerl mit Breznknödel

Sauerbraten **27,90 €**
hausgemacht nach altbayerischem Rezept mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren

Wiener schnitzel **32,00 €**
Original vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren

Cordon bleu **32,00 €**
vom Kalb gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler und Kartoffel-Gurkensalat

Tafelspitz **28,90 €**
zart gesottenes Rindfleisch mit Sahnemeerrettich-Sauce Wurzelgemüse dazu Petersilien-Kartoffeln

Zwiebelrostbraten **34,00 €**
aus der Lende vom bayrischen Weiderind mit Zwiebelsauce reschen Röstwiebeln Bratkartoffeln und kl. Salat

Lendensteak **35,00 €**
250 gr. vom bayrischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kl. Salat

Filetsteak **39,90 €**
300 gr. vom bayerischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kl. Salat

Bayrische freilandente (halbe ente) **34,00 €**
Vom Lugeder mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Bayrische freilandente (viertel ente) **21,90 €**
Vom Lugeder mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

FISCH

Rotbarsch gebacken 22,50 €
im Brezenmantel gebacken mit Kartoffel-Feldsalat und hausgemachter Sauce Remoulade

Zanderfilet 29,50 €
In Pinienkernbutter gebratenes Zanderfilet mit Petersilien-Kartoffeln

DESSERT & MEHLSPEISEN

Kaiserschmarrn VEGETARISCH 14,50 €
Nach altbayrischem Rezept, karamellisiert mit Mandelblättchen, Rum-Rosinen dazu Apfelkompott

Bayrischer semmelschmarrn VEGETARISCH 14,90 €
Mit Zwetschgenröster

Schokokücherl VEGETARISCH 7,90 €
Lauwarmes, souffliertes Schokoladenkücherl mit Vanilleeis

Apfelkücherl VEGETARISCH 8,90 €
Hausgemacht im Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker und Vanilleeis

Apfelstrudel VEGETARISCH 7,90 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Steirer eis VEGETARISCH 6,50 €
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen