

# TAGESKARTE

Donnerstag, 17. Januar 2019

## Unsere PAULANER Mittagsgerichte € 7,50

Pfannnrösti handgerieben von unseren Ismaninger Bauernkartoffeln mit Speck und Spiegelei  
*ODER*

Hähnchen „Piccata“ in der Käse-Ei-Hülle gebacken dazu hausgemachter Kartoffel Endiviensalat

## Unser Mini Dessert € 2,00 gibt's den ganzen Tag

Crepe mit Orangen gefüllt darauf Puderzucker

### **Original Ceasar Salat**

Romana Salat mit gehobeltem Parmesan  
Hühnerbruststücken vom Grill und knusprigen Weißbrot Croûtons € 13,90

*aus dem Suppentopf zum Aufwärmen*

### **Münchner Stadtschreibersuppe**

mit Bratnockerl, Fleischknödel, Backerbsen und frischem Schnittlauch € 6,90  
*beef broth with variation of homemade dumplings and fresh chives*

**Rinderkraftbrühe** mit hausgemachtem Bratnockerl und frischem Schnittlauch € 5,50

*beef broth with meat loaf dumplings and fresh chives*

## Unseren PAULANER IM TAL KLASSIKER muss man probiert haben

**Niederbayrischer Krustenbraten** vom Wammerl in würziger Dunkelbiersoße  
mit Kartoffelknödel und Semmelknödel dazu Speck Krautsalat € 14,50

### **PAULANER Haxen Pfandl**

mit den besten Stücken von der Kalbshaxe und Schweinshaxe  
dazu Sauerkraut, handgedrehte Semmelknödel und Bratensauce € 17,90  
*Portion shank of veal and shank of pork  
served in the pan with bread dumplings, sauerkraut and gravey*



### **Leber „Veneziana“ vom bayrischen Jungstier**

mit roten Zwiebeln, Balsamico Essig und Salbei geschmort dazu hausgemachtes Kartoffelpüree € 15,90  
*Bavarian young bull liver braised with balsamico, red onions and sage served with mashed potatoes*

### **Bayerisches „Rib eye Steak“ vom Lavastein Grill**

mit Kräuterbutter dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark € 23,90  
*Rib eye steak with herb butter and baked potato*

### **Züricher Geschnetzeltes vom Bauernhendl**

mit feiner Champignonrahmsauce und handgeschabten Eierspätzle € 14,90  
*Sliced chicken breast in creamed mushroom sauce with homemade „Spätzle“ noodles*

### **G'röste Knödel**

mit Schweinsbratenfleisch, Zwiebeln, frischen Kräutern, Spiegelei und ein wenig Bratensauce € 10,90  
*roasted dumplings with diced roast pork, onions, herbs, fried egg and gravey*

*...was Süßes zum guten Schluss*

### **Frisch gebackener Apfelschmarrn**

mit Zimt Zucker und Creme Brûlée Eis € 7,90  
*freshly baked apple pancake "Schmarrn" with cinnamon-sugar and Creme Brûlée ice cream*



*aromatischer heißer Glühwein 0,2l € 4,50*

