

NACHSPEISEN

Täglich von 10:00 bis 22:00 Uhr

Alle Vegetarisch

Bayrisch' Creme

aus Vanille, Eigelb, Sahne und Zucker,
mit Himbeerspiegel ^{c g fl} **11,90 €**

Gebackene Rohrnudel

mit Zwetschgen gefüllt, dazu
Zwetschgenröster ^{5 9 20 a l c g l} **15,60 €**

Kaiserschmarrn-Reindl

große Portion Wiener Kaiserschmarrn
mit Rosinen, Butter, Zucker und
Mandeln karamellisiert, dazu
Apfelkompott ^{3 20 a l c g h (Mandeln)} **27,50 €**

Bayrischer Apfelstrudel

mit Vanillesoße ^{a l c g} **14,90 €**

Ein süßer Abschluss,
der an's Herz geht:
pro Dessert
geht automatisch
ein Euro an das
Münchner Herz.
SMUENCHNERHERZ.DE

Aus Nächstenliebe
wird Hoffnung.



Großes Nachspeisenreindl

für 4-5 Personen

Bayrisch' Creme, Rohrnudeln,
Apfelstrudel und Kaiserschmarrn,
dazu Vanillesoße, Zwetschgenröster
und Apfelkompott ^{3 5 9 20 a l c g h (Mandeln) l} **63,50 €**

Großes Käsebrett

von der Käserei Stadler, Herrmannsdorf
mit Bio-Bergkäse, Bio-Glonntalerkäse,
Bio-Camembert und Bio-Tilsiter, mit
Birnenspalten, Trauben und
Feigensenf fein garniert,
alle Käse aus Rohmilch ^{g j} **64,90 €**

KINDERKARTE

Täglich bis 16:00 Uhr
für Kinder bis 14 Jahre

Käsespätzle Vegetarisch

kleine Portion Bio-Spätzle mit zwei
Bio-Käsesorten (Emmentaler und Bergkäse),
dazu geröstete Zwiebelringe ^{a l c g} **12,50 €**

Kleine Portion Bio-Spätzle

mit Bratensoße ^{1 20, a l c g i j l} **12,50 €**

2 Stück Schweinsbratwürstl

mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1 5 8 20 g i j l} **8,50 €**

Jeden Dienstag:

Kleines Schweineschnitzel Wiener Art

mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1 5 a l a 3 c i j l} **12,50 €**

2026



2026

Festwirt
Familie Reichert

Pschorr Bräurosl

Bräurosl Festkapelle „Die Karolinenfelder“ – Abend-Band „Volxxbeat“

Weißwürst'

zwei Stück mit süßem Senf ^{8 i j} **9,90 €**
Täglich bis 14:00 Uhr | Sa, So & am Feiertag bis 12:00 Uhr

WURSTBRATEREI

Täglich von 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Kalbsbries-Milzwurst

abgebräunt mit Bratensoß' und Kartoffel-Gurkensalat ^{1 2 5 8 20 a l c g i j l} **17,50 €**

Schweinsbratwürstl

4 Stück Bratwürst, aus rohem Brat gebraten,
dadurch bleiben sie saftiger und geschmackiger,
serviert auf Sauerkraut, dazu scharfer Senf ^{8 20 a l c g i j l} **20,90 €**

SUPPENKÜCHE

Kürbiscremesuppe vom Bayrischen Hokkaido

mit reschen Kürbiskernen
und original Steierischem Öl ^{1 20, a l a 2 a 3 a 4 g i} **8,50 €**

Pfannkuchensuppe

Pfannkuchenstreifen und Gemüsestreifen
in Rinderkraftbrühe, mit Schnittlauch ^{1 10 a l c g i j} **7,50 €**

Kaspressknödlsuppe

Kaspressknödl in Rinderkraftbrühe,
mit Schnittlauch ^{1 2 5 10, a l a 2 a 3 a 4 c f g i j} **8,50 €**

Suppentopf

Kalbstaufelspitz, Gemüsestreifen, Kaspressknödl
und Pfannkuchenstreifen, in kräftiger
Rinderkraftbrühe ^{1 2 5 10 a l a 2 a 3 a 4 c f g i j} **13,20 €**

MITTAGSGERICHTE

Mo - Fr von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Montag

Kalbsgulasch

in Rahm mit Spätzle ^{20 a l a 2 a 3 c g i j l} **19,60 €**

Dienstag

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren ^{a l a 3 c g i j} **18,60 €**

Mittwoch

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in Biersoße, mit Spiralbutternudeln ^{20 a l a 2 a 3 c g i j} **17,90 €**

Donnerstag

Fleischpflanzerl

mit Kartoffel-Gurkensalat, Bratensoße
und Röstzwiebeln ^{a l a 2 a 3 c g i j} **17,90 €**

Freitag

Knödlgröstl

mit Hendl- & Schweinefleisch,
Zwiebeln und Soß' ^{2 5 a l a 2 a 3 g i j l} **15,90 €**

Bis vor hundert Jahren war das Brauen im Sommer wegen der hohen Brandgefahr
verboten. Somit wurden die Biere, die im März gebraut wurden, stärker eingebraut,
um die Haltbarkeit zu verlängern. Dieser Umstand führte dazu – und das bis heute –
dass wir zur Wiesen ein stärkeres Festbier trinken: mit um die 6% Vol. Alkohol.

Das Hacker-Pschorr Oktoberfestbier

in der Bräurosl hat eine bernsteinklare Farbe, einen runden malzaromatischen
Geschmack und eine feinherbe Bittere bei 13,8 % Stammwürze. Dies macht
die besondere Note aus.

BIER & GETRÄNKE

Hacker-Pschorr

OKTOBERFESTBIER ^{20 a 3}

Mass 1,0 l **15,90 €**

Hacker-Pschorr Hell

(naturtrüb) Alkoholfrei ^{20 a 3}

Mass 1,0 l **15,90 €**

Radler ^{6 7 9 20 a 3}

Bier mit Zitronenlimonade – Mass 1,0 l **15,90 €**

Unzureichend
gefüllte Masskrüge
bitte nachfüllen lassen!

Zitronenlimonade ^{6 7 9}
0,5 l **7,90 €**

Paulaner Spezi ^{1 2 4 7 9 11}
0,5 l **7,10 €**

NEU Paulaner Cola ^{1 2 4 7 9 11}
0,33 l **5,90 €**

Apfelschorle
0,5 l **6,40 €**

Tafelwasser
0,5 l **6,10 €**

Bio-Kontrollstellen-Code: DE – Öko – 006
Unternehmens-Nummer: DE – By – 006 – 50366 – B



Geprüfte Qualität-Bayern ist ein Qualitäts- & Herkunftssicherungssystem für pflanzliche und tierische Lebensmittel aus der Lebensmittelerzeugung & -verarbeitung.
GQ-Produktbereichen: Rinder & Rindfleisch, Schweine & Schweinefleisch und Veredelungskartoffeln



Qualität
& Regionalität
unserer Produkte

Gedruckt auf Recycling-Papier



Reichert Festzelt GmbH & Co. KG Weinstraße 1, D-80333 München

DONISL KULINARIUM
GEHOBBEN, ABER NICHT ABGEHOBBEN
SPITZENKÜCHE KREIEREN 4-GÄNGE-MENÜS
– Gastwinzer begleiten mit erlesenen Weinen –

Unser Stammhaus
DONISL
Weinstraße 1
(am Marienplatz)
D-80333 München
Reservieren Sie unter
event@donisl.com

Donisl

MÜNCHEN

Unsere Bier- & Hendlmarken
und Wertgutscheine der Bräurosl
können Sie bis zum 30.11.2026
im Donisl einlösen.

BROTZEITEN Täglich von 10:00 bis 22:00 Uhr

Großes bayrisches Brotzeitbrett

Bauerngeräuchertes gegart, Pfefferbeißer, Schwarzgeräuchertes, Leberkäs, Kalbsfleischpflanzerl, 1/4 Hendl, 1/4 Schweinshaxe geschnitten, O'gmachter Kas, Bayrischer Bio-Camembert, Bio-Bergkäse, Griebenschmalz, Kren, reich garniert 2 3 8 a1 a2 a3 c g i j

90,90 €

Knuspriger kleiner Brotwecken a1 a2 g

7,10 €

Sorte: Bio Brothandwerk 25 Weckerl

Julius Brantner

Brothandwerk



DE-Öko-0037

VON DER KÄSEREI STADLER, HERRMANNSDORF:

alle Käse (außer Frischkäse) aus Rohmilch

Gemischter Käseteller Vegetarisch

mit Bio-Bergkäse, Bio-Glonntalerkäse, Bio-Tilsiter, Bio-Camembert, Bio-Pestokäse und Bio-Frischkäse, Feigensenf und Brotscheibe, fein garniert a1 a2 g j

19,90 €

Speck- & Käseteller

mit geräuchertem Rohschinken, Bio-Bergkäse, Bio-Glonntaler, Bio-Frischkäse und Brotscheibe, fein garniert 2 3 a1 a2 g j

19,90 €

Radi-Teller Vegetarisch

aus der heimischen Bio-Gärtnerei Obergrashof, biologischer Anbau – fein in Spirale geschnitten, mit Schnittlauchbrot a1 a2 g

10,90 €

Große Bio-Wiesn-Breze a1 g

vom Bäcker Eberl im Lehel

7,50 €

DE-Öko-0037



O'gmachter Kas Vegetarisch

Bayrischer Camembert-Weichkäs mit Butter, Gewürzen (Paprika, Kümmel, usw.) und etwas Bier zusammen“ gebatzt“(vermengt). Garniert mit Essiggurkerln und Zwiebelringen 1 9 a1 a2 g

17,50 €

Saiblingsfilet nach Matjes Art

vom Fischer Bär vom Walchensee, der uns die Saiblinge von der Fischzucht Fuchstal zu Matjes veredelt – mit Rote Bete und frischen Kräutern, dazu Petersilienkartoffeln und Sojaschmand d f j

26,50 €

Münchner Wurstsalat - aus der Regensburger -

im süß-sauren Zwiebelsud angemacht, Zwiebelringe, Essiggurke und Tomate 1 2 3 5 8 9 a1 a2 i j l

15,50 €

Rindertatar - vom bayrischen Rind -

160 Gramm Rindertatar –angemacht, garniert mit Zwiebeln, Sardellen und Kapern 1 3 5 c d j

24,50 €



SALATE

Herzhafter Bauernsalat Vegetarisch

bunte Salatmischung mit gebratenem Ziegenkäse – mit Honig glaciert – gerösteten Kerndln und Rote Bete, angemacht mit Marillendressing 1 2 3 a1 g

26,50 €

Bunter Herbstsalat Vegetarisch

bunte Salatmischung mit Kaspessknödl – in Butter gebraten – angemacht mit Marillendressing 1 1 2 3 5 10, a1 a2 a3 a4 c f g i j

26,50 €

Kleiner, gemischter Beilagensalat

bunte Salatmischung, Kartoffel-Gurken-, Karotten- und Krautsalat, mit Marillendressing 1 1 2 5 20 c g i j l k

8,90 €

1 MARILLENDRESSING

Marillenmarmelade mit Obstessig, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl.

2 AKTIVGEMÜSE

Das saisonale gemischte Gemüse aktivieren wir über Nacht mit etwas Salz und Zucker, abgeschmeckt mit Teriyakisoße.

FLEISCHLOSE GENUSSKÜCHE

Käsespätzle Vegetarisch

Bio-Spätzle mit zwei Bio-Käsesorten (Emmentaler und Bergkäse), dazu geröstete Zwiebelringe a1 c g

20,90 €

Trüffleedition

mit frischen Trüffelspänen getoppt

28,90 €

Rahmschwammerl Vegetarisch

aus Champignons, Egerlingen, Kräutersaitlingen und Pfifferlingen, mit Petersilie und Semmelknödl 5 20 a1 a2 a3 c g l

25,90 €

Zweierlei Gemüseschnitzel Vegan

Kohlrabi und Sellerie – in knusprigem bayrischen Pankomehl – dazu Kartoffel-Gurkensalat und vegane Kräutermayonnaise 1 5, a1 a2 a3 a4 f i j

19,90 €

Ofenkartoffel Vegan

gebackene Süßkartoffel – auf veganem Kräuterschmand, mit frischem Ofengemüse und heimischem Kräuteröl 1 a l g f i k l

19,90 €



SafeNow

Please scan for ENGLISH MENU



Speisen täglich von 11:00 bis 21:30 Uhr



GEBRATEN, GESCHMORT & GEGRILLT

Pschorr Bräurosl

Ab 18 Uhr:

Tomahawk Steak vom Grill

ca. 1300 g – für 3-4 Personen

Entrecôte Steak, am Knochen gegart, mit brauner Butter, Sauce Béarnaise, Zwiebel-Portweinsöß', Teriyakisoß', Rosmarinkartoffeln und Aktivgemüse 2 20 c f g i k l

1 Stunde Garzeit

179,00 €

– Trüffel-Edition –

mit frischem schwarzen Trüffel, gehobelt auf Fleisch und Kartoffeln und Trüffel-Béarnaise 20 c f g i k l

229,00 €

Rindersteaks von der Färse (Jungrind), von Bauern aus dem Murnauer, Weilheimer und Werdenfelser Land

Zwiebelrostbraten

mit Bio-Käsespätzle, Röstzwiebeln und Zwiebel-Portweinsöß' 1 20 a l c g i j

42,50 €



Bayrisches Ribeye Steak

medium gebraten, saftig, weich, mit dem typischen Fettsäure. Dazu Teriyakisoß', Rosmarinkartoffeln und gebratenes Aktivgemüse 2 20 a l c f g i k l



47,50 €

Zweierlei vom Ochsen

Backerl und Braten, über Nacht geschmort, saftig, gschmackig und zart in kräftiger Rotweinsöß', mit Blaukraut und Semmelknödl 1 3 5 20 a l g i j l

34,90 €

„Steckerlfisch“

Von der Fischzucht Koppelmühle in Markt Schwaben

Bayrische Forelle im Ganzen gegrillt, mit bayrischer Weißbierremoulade 2 20 c d f g i j

25,90 €



wahlweise mit:

Kartoffel-Gurkensalat 1 5 i j l

+ 6,30 €

frischer, großer Bio-Wiesn-Breze a1 g

+ 7,50 €

Beilagensalat 1 2 5 20, c g i j l k 1

+ 8,90 €

Petersilienkartoffeln f j

+ 6,30 €

Schweinsbraten & -wammerl

durchwachsenes Schweinsbratenstück und Schweinebauch aus bayrischer Zucht mit Kruste, Bratensoß', Sauerkraut und Kartoffelknödl 1 2 5 20 a l a2 a3 g i l



26,50 €

1/2 knusprige Schweinshaxe

mit Natursoß' und Kartoffelknödl 1 2 5 20 a l a2 a3 g i l



24,90 €

Dazu:

Speck-Krautsalat

1 2 3 5 20

6,20 €

Schweinsfilet

Schweinemedallions, Rahmschwammerl, Bio-Käsespätzle, Röstzwiebeln 1 20 a l c g i j



27,50 €

Kalbstafelspitz

mit Kartoffelgemüse, Spinat und Kren 1 2 5 10 20a l a2 a3 a4 c f g i j

19,50 €

Rehragout

mit Preiselbeeren, Blaukraut und Bio-Spätzle 1 2 5 8 20 a l c g i j l

35,50 €

1/4 resche bayrische Ente

mit Rosmarinsöß', Blaukraut und Kartoffelknödl 1 2 3 5 20 a l g i l

33,50 €

Herzhafte Kaspessknödel

in Butter gebraten, mit Röstzwiebeln auf Sauerkraut und etwas Bratensoße 1 2 5 10 a l a2 a3 a4 c f g i j

19,50 €

1/2 Bauernhendl 17,50 €

Dazu:

Kartoffel-Gurkensalat 6,30 €

aus bayrischen Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln, Essig, Öl, Gewürze 1 5 i j l (Kartoffelsalat GQB)



Zusatzstoffe: (1)mit Farbstoff (2)mit Konservierungsstoff (3)mit Antioxidationsmitteln (4)Stabilisatoren (5)geschwefelt (6)enthält Phenylanquelle (7)Säureregulatoren (8)mit Phosphat (9)mit Süßungsmittel (10)mit Geschmacksverstärker (11)koffeinhaltig (20)mit Alkohol

Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen: (a1)Weizen (Gluten) (a2)Roggen (Gluten) (a3)Gerste (Gluten); (a4)Hafer (Gluten) (c)Eier (d)Fische (f)Soja (g)Milch(Laktose) (h)Schalenfrüchte (i)Sellerie (j)Senf (k)Sesam (l)Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n)Weichtiere

Wir können bei all unseren Speisen Spuren von allen Allergenen, die eine Unverträglichkeit hervorrufen, nicht ausschließen!

