



Wein - wine

Weißwein - white wine

2023	Scheurebe „trocken“	0,1 l	6
	Weingut Max Müller, Franken, Deutschland	0,2 l	11
	<i>Max Müller Winery, Franconia, Germany</i>	0,75 l	35
2023	Regaleali „Bianco“	0,1 l	6
	Tasca, Sizilien, Italien	0,2 l	11
	<i>Tasca, Sicily, Italy</i>	0,75 l	35
2023	Chardonnay „BIO“	0,1 l	7
	Paul Achs, Burgenland, Österreich	0,2 l	13
	<i>Paul Achs, Burgenland, Austria</i>	0,75 l	37

Roséwein - rosé wine

2023	Bründelmayer Rosé	0,1 l	7
	Weingut Bründelmayer, Kamptal, Österreich	0,2 l	13
	<i>Winery Bründelmayer, Kamptal, Austria</i>	0,75 l	45

Rotwein - red wine

2018	Cuvée „Gaudenz“	0,1 l	7
	Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland	0,2 l	13
	<i>Winery Knipser, Pfalz, Germany</i>	0,75 l	45
2021	Blaufränkisch „Rusterberg“	0,1 l	7
	Ernst Triebaumer, Burgenland, Österreich	0,2 l	13
	<i>Ernst Triebaumer, Burgenland, Austria</i>	0,75 l	45
2022	Barbera D´alba	0,1 l	8
	Renato Corino, Piemont, Italien	0,2 l	15
	<i>Renato Corino, Piemont, Italy</i>	0,75 l	49

Wünschen Sie weitere Weine, fragen Sie bitte unseren Service. Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte.
Should you prefer a wider selection, our team will happily assist. We are delighted to offer our extensive wine menu.



Inklusivpreise in EURO - tax included

Mittags in der Pfistermühle

Lunch at Restaurant Pfistermühle

Pfistermühlen Brettl

4 Gerichte gleichzeitig serviert | Hauptgang zur Wahl | Aufeinander abgestimmte Portionen
4 dishes served together | main course of your choice | coordinated portions

25

Vorspeise - Starter

Gezupfte Burrata | Wildkräuterpesto | Kirschtomate
hand-torn burrata | wild herb pesto | cherry tomato

Suppe - Soup

Spargelcremesuppe | Kerbel
asparagus cream soup | chervil

Hauptgang zur Wahl - Choose your main course

Gebratener Kalbsrücken | Pastinakenpüree | Pak Choi
sautéed veal loin | parsnip puree | pak choi

Gebratenes Lachsfilet | Pastinakenpüree | Pak Choi
grilled salmon filet | parsnip puree | pak choi

Oliven-Tomatenravioli | Rucola | Bergkäse | Rieslingschaum
olive tomato ravioli | arugula | mountain cheese | riesling foam

Dessert - Dessert

Mango Maracuja Mousse | Kokoscrumble | Exoticgel
mango passionfruit mousse | coconut crumble | exotic gel

Jedes Gericht vom Pfistermühlen Brettl ist auch als à la carte Gericht verfügbar. Hier gelten folgende Preise:
Each Pfistermühle Brettl is available as an à la carte dish as well. Following prices apply:

Vorspeise - Starter	13.5
Suppe - Soup	11.5
Hauptgang - Main course	28
Hauptgang vegetarisch - Main course vegetarian	24
Dessert - Dessert	12



Inklusivpreise in EURO - tax included

À la carte

Vorspeise - Starter

Marinierter Wildkräutersalat - *Marinated wild herb salad* **13**
Burrata | Kirschtomate | Pinienkerne
burrata | cherry tomato | pine nuts

Bärlauchschaumsuppe - *Wild garlic foam soup* **15**
Gebackenes Wachtelei
baked quail egg

Hauptgang - Main course

Risotto - *Risotto* **24**
Safran | Pak Choi
saffron | pak choi



Unsere Empfehlung dazu: 2 gebratene Jakobsmuscheln **+ 10**
We recommend: Two fried scallops

Störfilet von der Fischzucht Birnbaum - *Sturgeon filet from Birnbaum fish farm* **41**
Blumenkohl | Chimichurri | Pinienkerne | Dijon Senf Sauce
cauliflower | chimichurri | pine nuts | Dijon Mustard Sauce

Ochsenfilet 180g - *Filet of ox 180g* **40**
Knochenmarkkruste | Schalottensauce
bone marrow crust | shallot sauce

Zum Abschluss - After lunch

Affogato - *Affogato* **6**
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen
one scoop of vanilla ice-cream infused with espresso

Hausgemachte Sorbetvariation - *Homemade sorbet variation* **12**
Drei Sorten nach Verfügbarkeit | Marinierte Beeren
three scoops by availability | fresh marinated berries



Auszug aus unserer Abendkarte (ab 15 Uhr)
Excerpt from our evening menu (available from 3 p.m.)

Vorspeisen - Starters

Flammbierte Gelbflossenmakrele - *Flamed yellowtail mackerel* **25**

Zucchini | Gurkenschäum | Limette | Walnuss
courgette | cucumber foam | lime | walnut

Rindertatar - *Beef tartare* **27**

Trüffel | Eigelbcreme | geschmorte Tomate | Kapern |
truffle | egg yolk cream | braised tomato | capers

Suppe - Soup

Spargelcremesuppe - *Asparagus foam soup* **16**

Gebeizter Steinbutt | Brioche | Limette | Speck
cured turbot | brioche | lime | bacon

Zwischengerichte & Vegetarisches - Entremets & Vegetarian

Bio Stunden Ei - *Organic Egg* **25**

Trüffel | Zweierlei Kartoffel | Junger Spinat
truffle | two kinds of potato | young spinach

Fisch - Fish

Störfilet von der Fischzucht Birnbaum - *Sturgeon from fish farm Birnbaum* **41**

Blumenkohl | Chimichurri | Pinienkerne | Dijon Senf Sauce
cauliflower | chimichurri | pine nuts | dijon mustard sauce

Fleisch - Meat

Zweierlei vom Lamm - *two kinds of lamb* **44**

Karree & Wurst | Dauphine Kartoffeln | Lavendel-Haselnusskruste | Artischockencreme
chop & sausage | dauphine potato | lavender-hazelnut crust | artichoke creme

Dessert - Dessert

Rhabarber & Erdnuss - *Rhubarb & Peanut* **16**

Rhabarbersorbet | Erdnusscreme | Himbeergel
rhubarb sorbet | peanut creme | raspberry gel

Mousse von Passionsfrucht und Mango - *Passionfruit and mango mousse* **17**

Kokos Yuzu Eis | Joghurt Sponge | Limette
coconut yuzu ice cream | yoghurt sponge | lime



Unsere Lieferanten

Our suppliers

Wir beziehen unseren Käse vom Tölzer Kasladen, der seit 1972 ausschließlich handwerklich hergestellte Käsesorten von höchster Qualität verwendet, um sie in den eigenen Reiferäumen bis zur Vollendung reifen zu lassen.

Allesamt hochwertige, handwerklich hergestellte Käsesorten, ohne chemische Zusätze oder gentechnische Veränderungen, die aus sorgsam ausgewählten Hof- und Dorfkäsereien, Alpbetrieben und Klöstern stammen, mit denen der Tölzer Kasladen teils schon seit seiner Gründung zusammenarbeitet.

Die Hofbräuhaus-Kunstmühle ist ein Familienunternehmen, welches sich bei allem Tun und Handeln an ökologischer und sozialer Verantwortung orientiert und mit möglichst regionalen Rohstoffen für umweltbewusste, genussvolle und gesunde Lebensmittel steht.

In der Hofbräuhaus Kunstmühle laufen Maschinen aus allen Epochen der letzten 100 Jahre wie in einem Orchester zusammen. Insbesondere die ältesten Maschinen gehören hierbei zu den langlebigsten in der letzten Mühle Münchens.

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne helfen wir Ihnen mit den Allergenen und Zusatzstoffen weiter und reichen Ihnen eine entsprechende Speisekarte.

Wir möchten Sie auch darauf hinweisen, dass Sie unsere Speisen in eigenen Behältnissen mitnehmen können. In diesem Zusammenhang machen wir Sie gerne auf die Kampagne „Mehrweg ist der Weg“ des bayrischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz aufmerksam.

We source our cheese from the Tölzer Kasladen, which has been using only artisan cheeses of the highest quality since 1972, maturing them to perfection in its own ripening rooms.

All of them are high-quality, artisan cheeses, without chemical additives or genetic modification, which come from carefully selected farm and village dairies, alpine farms and monasteries, some of which the Tölzer Kasladen has been working with since it was founded. The Hofbräuhaus-Kunstmühle is a family business guided by ecological and social responsibility in everything it does and stands for environmentally conscious, enjoyable and healthy food using regional raw materials wherever possible. At Hofbräuhaus Kunstmühle, machines from all eras of the last 100 years come together like an orchestra. The oldest machines in particular are among the most durable in Munich's last mill.

If you have any food allergies or intolerances, please contact our service staff. We will be happy to assist and provide an appropriate menu.

We would also like to point out that you can take away our meals in your own containers. In this context, we would like to draw your attention to the “Mehrweg ist der Weg” campaign by the Bavarian State Ministry of the Environment and Consumer Protection.



WLAN - WIFI

Pfistermuehle-Guest
Platzlo89



Inklusivpreise in EURO - *tax included*