



Bayerische Menüs

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen 19% MwSt.

Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren.

Menü I

Münchner Pfannkuchensuppe mit frische Kräuter 4,20 €

~~~

Knuspriger Schweinsbraten -frisch aus dem Ofen- in Paulaner Dunkelbiersoße,  
dazu gibt's einen handgeriebenen Kartoffelknödel und bayerischen Krautsalat 11,80 €

~~~

Bayerisch Creme mit Himbeermark 6,30 €

pro Person 22,30 €

Menü II

Leberknödelsuppe 4,50 €

~~~

Gesottenes Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück  
mit Apfeln, Gemüse der Saison und Butterkartoffeln 15,50 €

~~~

Apfelrahmstrudel mit Vanillesoße und Mandeln 6,50 €

pro Person 26,50 €

Menü III

Tomatencremesuppe mit Schwarzbrotkrusteln 4,50 €

~~~

Petersfisch (grätenfrei) auf Bavaria blue-Spinat  
mit Zitronensoße, Schmelztomate und glasierten Kartoffeln 15,90 €

~~~

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott
Tischweise in der Pfanne serviert 7,90 €

pro Person 28,30 €

Menü IV

Bayerische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen 4,80 €

~~~

Gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettich-Löwensensoße  
serviert mit Gemüse der Saison und Prinzessinnen-Kartoffeln 15,80 €

~~~

Mandel-Apfelkücherl mit Aprikosensoße und Rahmeis 7,60 €

pro Person 28,20 €



PAULANER
am  Nockherberg

Menü V

Kartoffelsuppe mit Schnittlauch ~~~	4,50 €
Glacierter Kalbsbraten in Riesling-Schwammerlrahmsoupe, serviert mit buntem Gemüse und Topfenspätzle ~~~	17,50 €
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillecreme	6,80 €
pro Person	28,80 €

Menü VI

Vorspeisensalat „Typ Vitaminus“ ~~~	7,90 €
Gefülltes Maispouardenbrüstchen auf Rotweingläse mit gegrillter Tomate, Blumenkohl und Kartoffelgratin ~~~	14,50 €
Bananensplit mit Hippengebäck	6,20 €
pro Person	28,60 €

Menü VII

Salat „Viktualienmarkt“ mit Früchten der Saison, gröste Körndl und feinem Balsamico-Dressing ~~~	9,80 €
Champignon-Weißbier-Rahmsuppe mit Croûtons ~~~	4,80 €
Breznplanzerl auf Orangen-Gewürz-Blaukraut mit Mandelsoße ~~~	11,80 €
Topfen-Zitronenrahmstrudel mit Amarettosoße und Vanilleeis	7,20 €
pro Person	33,60 €

Weitere vegetarische Hauptgerichte erfragen Sie bitte in unserer Verkaufsabteilung.

Menü VIII

Mild geräuchertes Wallerfilet auf Apfel-Meerrettichsalat ~~~	11,50 €
Grießnockerlsuppe mit Gemüsewürfel ~~~	4,50 €
Bayerische Entenbrust mit gegrillten Aprikosen, Weißbier-Kastanien-Sauerkraut und gebratenen Knödelscheiben ~~~	19,50 €
Luftiges Mousse au chocolat	7,50 €
pro Person	43,00 €

Menü IX

Gebratenes Zanderfilet auf Linsen und Rucola-Orangensalat ~~~	10,80 €
„Sellerie-Birnen-Cappuccino“ in der Tasse serviert ~~~	4,80 €
Bayerisches Ochsenfilet mit Meerrettichkruste serviert auf einem Gemüse-Kartoffelgröstl mit Schnittlauchcreme ~~~	23,00 €
Champagner-Weißbier-Tiramisu mit Mango und Himbeeren (eine ganz besondere Spezialität unseres Hauses)	7,80 €
pro Person	46,40 €



PAULANER
am  Nockherberg

Unsere Pfandl-Menüs

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren.

Menü I „Münchner G’schichten“

Vorspeisenbrett

Feiner Rohschinken, Kalbsfleischpflanzerl auf Kartoffelsalat,
gepfeffertes Griebenschmalz, „Scharfe Zipfe“, Weißbier-Obatzta, Bergkäs’,
Radieserl, Cornichons, Brezn und verschiedene Brotsorten 11,50 €

Tischweise serviert

~~~

Knusprige Ente und Schweinshaxn mit Sauerkraut, Blaukraut,  
Kartoffelknödel und Bierbratensoße 21,00 €

#### **Tischweise serviert in Pfandl und Schüsseln**

~~~

Nockherberger Drindlschnaps im Bauernhaferl 3,30 €

~~~

Bayerisch Creme mit Himbeersoße 6,30 €

#### **Portionsservice**

**pro Person 42,10 €**

---

### Menü II „Das Entenessen“

#### „Bayerische Amuse gueule“

„Blauer Obatzta“ mit Birne, Schnittlauch-Meerrettichquark mit Lachs,  
Fingerwürstl, Radieserl mit Meersalz, Holzofenbrot, Brezn und Butter 11,00 €

#### **Tischweise serviert**

~~~

Knusprige bayerische Ente auf Schmorgemüse
mit glasierten Kastanien, Gewürzblaukraut, Kartoffelknödel und Natursoße 21,80 €

Tischweise serviert in Pfandl und Schüsseln

~~~

Walnusseisparfait mit „besoffenen Zwetschgen“ 7,80 €

#### **Tellerservice**

**pro Person 40,60 €**

---

### Menü III „Die Feinschmeckertafel“

#### Vorspeisen-Variation

Krabbensalat mit Cognacpfirsich, gebratenes eingelegtes Gemüse  
mit Pesto und Parmesan, Italienischer Landschinken, Melonencocktail  
mit Portwein und Tatar feurig angemacht 12,80 €

#### **Tischweise serviert**

~~~

Glasierter Kalbsschlegel und rosa gebratenes Ochsenfilet in Sherry-Pfeffersahne
mit Gemüsegröstl à la Saison und Topfenspätzle 22,60 €

Tischweise serviert in Pfandl und Schüsseln, auch Tellerservice möglich

~~~

Weißbier-Beeren-Schmarrn 9,00 €

#### **Tischweise serviert**

**pro Person 44,40 €**

---



**PAULANER**  
am  Nockherberg

## Italienisch-Bayerische Menüs

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren.**

### Menü I

|                                                                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Kohlrabicremesuppe mit Parmakrusteln                                                                                   | 4,50 €         |
| ~~~                                                                                                                    |                |
| Saftiges Buntbarschfilet (grätenfrei) mit knusprigem Speck<br>serviert auf Tomaten-Ratatouille mit Rosmarin-Kartoffeln | 15,50 €        |
| ~~~                                                                                                                    |                |
| Fruchtsalat mit Zitronensorbet                                                                                         | 6,50 €         |
|                                                                                                                        |                |
| <b>pro Person</b>                                                                                                      | <b>26,50 €</b> |

---

### Menü II

|                                                                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Gebratene eingelegte Gemüse-Antipasti<br>mit Basilikumpesto, gehobeltem Bergkäs' und Honig-Weißbierdressing | 9,80 €         |
| ~~~                                                                                                         |                |
| „Tomaten-Cappuccino“ in der Tasse serviert                                                                  | 4,30 €         |
| ~~~                                                                                                         |                |
| Gefüllte Freiland-Hendlbrust auf italienischen Bratkartoffeln<br>mit Balsamico-Pfirsich und Rucola          | 15,50 €        |
| ~~~                                                                                                         |                |
| Creme Caramel mit Prosecco-Rosinen                                                                          | 6,80 €         |
|                                                                                                             |                |
| <b>pro Person</b>                                                                                           | <b>36,40 €</b> |

---

### Menü III

|                                                                                                                                        |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Italienisch-bayerisches Vorspeisenpotpourri<br>(Gemüse-Antipasti, Melone, Landschinken, geräuchertes Wallerfilet und gegrillte Scampi) | 11,80 €        |
| ~~~                                                                                                                                    |                |
| „Kartoffel-Cappuccino“ mit weißem Trüffelparfum in der Tasse serviert                                                                  | 5,20 €         |
| ~~~                                                                                                                                    |                |
| Mit Kräuter marinierte Ochsenfilet in kräftiger Chiantisoße<br>mit Gemüse der Saison und in Olivenöl gebratene Kartoffeln              | 22,50 €        |
| ~~~                                                                                                                                    |                |
| Schokoladenparfait mit Mascarpone-Preiselbeeren                                                                                        | 7,50 €         |
|                                                                                                                                        |                |
| <b>pro Person</b>                                                                                                                      | <b>47,00 €</b> |

---

### Menü IV

|                                                                                                         |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Rauchforellen-Frischkäsenockerl auf Tomaten-Apfel-Carpaccio                                             | 9,80 €         |
| ~~~                                                                                                     |                |
| Rucola-Rahmsupperl mit altem Parmesan                                                                   | 4,80 €         |
| ~~~                                                                                                     |                |
| Milchkalbsfilet mit Rosmarin gebraten,<br>serviert mit sautiertem Gemüse und Mascarpone-Kartoffelgratin | 22,50 €        |
| ~~~                                                                                                     |                |
| Geeiste Cappuccinocreme mit Aprikosenmark                                                               | 7,20 €         |
|                                                                                                         |                |
| <b>pro Person</b>                                                                                       | <b>44,30 €</b> |

---



**PAULANER**  
am  Nockherberg

### Menü V

|                                                                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Gegrillte Riesengarnelen auf frischen Salaten mit Melone, Kräuter und Oliven                  | 12,80 €        |
| ~~~~                                                                                          |                |
| Creme von Kiefersteinpilzen und Parmesan                                                      | 5,80 €         |
| ~~~~                                                                                          |                |
| Das Beste von Perlhuhn und Kalb in Barolosöße<br>mit feinem Gemüse und Polenta-Kartoffelpüree | 20,50 €        |
| ~~~~                                                                                          |                |
| Italienisch-bayerisches Dessertpotpourri                                                      | 9,20 €         |
|                                                                                               |                |
| <b>pro Person</b>                                                                             | <b>48,30 €</b> |

---

## *Paulaner Degustationsmenü bis zu 30 Personen*

Gönnen Sie Ihrem Gaumen ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Unser Küchendirektor Andreas Geitl hat für Sie aus hochwertigen Lebensmitteln und erfrischendem Paulaner Biersorten ein **ganz** besonderes Degustationsmenü zusammengestellt.

Tafelspitz-Gemüseterrine mit Weißbieraspik auf Radieserl-Kürbis-Vinaigrette  
*dazu ein Hefe Weißbier naturtrüb 0,20 l*

~~~~

Warmer Rollmops vom Bachsaibling im Zwiebelkompott mit einer Prosecco-Weißbiersoß'
dazu ein Hefe Weißbier Dunkel 0,20 l

~~~~

Feigenknödel mit Gänselebersoße und süßem Sauerkraut auf glasiertem Bierapfel  
*dazu ein Paulaner Original Münchner Helles 0,2l*

~~~~

Hirschkalbsfilet auf Wacholder-Chilisoße mit Rucola und Polenta-Kartoffelpüree
dazu ein Nockherberger Kellerbier 0,20 l

~~~~

Birnenkücherl in der Mandelkruste auf „Zabaione di Salvatore“ mit Rahmeis und Mangokompott  
*dazu ein Original Münchner Dunkel 0,20 l*

**pro Person**      **54,00 €**



**PAULANER**  
am  Nockherberg

## *Festliche Menüs*

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
**Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren.**

### **Menü I**

|                                                                                                                   |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Festlicher Salat mit Mango, Kirschtomaten<br>und in Kokos gebratenem Meerzungenfilet<br>~~~                       | 10,80 €        |
| Kartoffel-Fleischpflanzerl mit Rauchlachsrose<br>und einem Schluck „Paulaner Spezial“<br>~~~                      | 8,50 €         |
| Barbarie-Entenbrust in Trüffelbutter gebraten<br>serviert auf karamellisiertem Gemüse mit Steinpilzravioli<br>~~~ | 21,00 €        |
| Soufflé Glâce Grand Marnier                                                                                       | 8,80 €         |
| <b>pro Person</b>                                                                                                 | <b>49,10 €</b> |

---

### **Menü II**

|                                                                                                  |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Pfannkuchen-Lachswickerl mit Joghurt-Gurkensalat und Keta-Kaviar<br>~~                           | 11,50 €        |
| Blumenkohl-Currysuppe mit Mandeln<br>~~~                                                         | 4,80 €         |
| „Ochs an der Schnur“ – gesottenes Ochsenfilet<br>mit allerlei Gemüse und Kartoffelgnocchi<br>~~~ | 22,80 €        |
| Pralinenparfait mit weißer Mokkasöße                                                             | 8,00 €         |
| <b>pro Person</b>                                                                                | <b>47,10 €</b> |

---

### **Menü III**

|                                                                                                              |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Schwammerlsülze mit gebratenem Rehrücken und Kräutersalat<br>~~~                                             | 12,80 €        |
| „Bayerische Weißbier-Bouillabaisse“<br>~~~                                                                   | 14,50 €        |
| „Das Nockherberger Loch“ Eine kleine aber wohltuende Überraschung<br>~~~                                     | 4,90 €         |
| Zartes Milchkalbsfilet in Morchelsoße,<br>dazu Haselnuss-Broccoli, süße Pfeffertomate und Feigenpüree<br>~~~ | 22,50 €        |
| Himbeer-Creme brûlée mit Champagner-Pfirsich                                                                 | 8,80 €         |
| <b>pro Person</b>                                                                                            | <b>63,50 €</b> |

---