



PAULANER
am  Nockherberg

Bierprobe im Paulaner am Nockherberg

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

**Wir servieren Ihnen fünf verschiedene Paulaner-Fass-Biersorten à 0,20l.
Hierfür berechnen wir einen Preis von 11,25 € pro Person.**

Genießen Sie zur Bierprobe kulinarische Köstlichkeiten:

Eine Auswahl an feinen, edlen, deftig würzigen, raffiniert pikanten, traditionell beliebten, aber immer passenden Begleitungen zu g'schmackigen Paulaner Biersorten.

Die Variante Karl Valentin

Kleine Rostbratwürstl auf Apfelkraut
Käs'würfel mit Radieserl
Semmelknödel(n) in Scheiben „sauer“ angemacht
Ofenwarmer Leberkäs' mit Kartoffelsalat
Frisch gebackene Brezn

Preis A pro Person € 18,50
Preis B pro Person € 24,50

Auf Münchner Art

Gebackene Weißwurst-Krusteln mit Meerrettich-Senfkruste
„Giesinger Katzenschrei“
Kalter Schweinsbraten mit Kren und Gurken
Obatzta mit roten Zwiebeln
Bauernbrot und frische Brezn

Preis A pro Person € 19,50
Preis B pro Person € 26,00

Nach Art des Brauereidirektors

Kälberne Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Krautsalat
Radieserl-Topfen
Heringsschmaus mit Bierjoghurt
Hausgemachte Tafelspitzsulzn in Weißbier-Vinaigrette
Käs'spätzle aus dem Reindl mit gebackenen Zwiebeln
Bauernbrot und frische Brezn

Preis A pro Person € 22,00
Preis B pro Person € 28,50

À la Peter Pongratz

Sein pikant angemachtes Tatar
„Scharfe Zipfe in süß-saurer Begleitung“
„Versteckte Heringsjungfrauen“
Bratwürstl auf spritzigem Sauerkraut
Mamas Bratkartoffeln
Frische Brezn und Bauernbrot

Preis A pro Person € 23,50
Preis B pro Person € 29,50

Unsere Empfehlungen offerieren wir Ihnen einmal als kleinen Imbiss **Preis A** zu den Biersorten. Sollten Sie eine große Portion zum Sattessen wünschen, so wählen Sie bitte **Preis B**.

Alle Schmankerl richten wir als Tischbüffet bzw. Büffet an. Selbstverständlich lassen sich die einzelnen Kompositionen auch variieren, dies bedarf allerdings einer neuen Preiskalkulation.

Wir bitten um Verständnis wenn wir alle Angebote erst ab 15 Personen komplett offerieren können!