



Bayerische Menüs

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

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

Menü I

Münchner Pfannkuchensuppe mit frische Kräuter	4,60 €
~~~~	
Knuspriger Schweinsbraten -frisch aus dem Ofen- in Paulaner Dunkelbiersoße, dazu gibt's einen Kartoffelknödel und bayerischen Krautsalat	13,50 €
~~~~	
Bayerisch Creme mit Himbeermark	6,90 €
	pro Person 25,00 €

Menü II

Holledauer Hochzeitssuppe	4,90 €
~~~~	
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück, serviert mit Meerrettich- Schnittlauchsoße, Gemüse der Saison und bayerischem Rösti im Pfandl	17,50 €
~~~~	
Topfenrahmstrudel mit Rahmeis und Mandeln	6,90 €
	pro Person 29,30 €

Menü III

Tomatencremesuppe mit Schwarzbrotkrusteln	5,20 €
~~~~	
Meerzungenfilets (grätenfrei) auf Bavaria blue-Spinat mit Zitronensoße, Schmelztomate und glasierten Kartoffeln	17,50 €
~~~~	
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (Tischweise in der Pfanne serviert)	8,50 €
	pro Person 31,20 €

Menü IV

Bayerische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen	5,20 €
~~~~	
Kalbstafelspitz in feiner Dillrahmssoße serviert mit Gemüse der Saison und Prinzessinnen-Kartoffeln	17,80 €
~~~~	
Apfelkücherl in der Mandelkruste gebacken mit Aprikosensoße und Rahmeis	7,80 €
	pro Person 30,80 €

Menü V

Kartoffelsuppe mit Schnittlauchsahne	4,60 €
~~~~	
Glasierter Kalbsschulter in Rieslingsoße, serviert mit buntem Gemüse und Topfenspätzle	19,50 €
~~~~	
Karamellisierter Apfelstrudel auf zwei Soßen mit Rahmeis	7,60 €
	pro Person 31,70 €



Menü VI

Weißwurst-Breznsuppe mit Petersilie und Zitrone	4,90 €
~~~~	
Gefülltes Maispoullardenbrüstchen auf Salvator-Portweinsauce, dazu gegrillte Tomate, Blumenkohl mit Mandeln und Kartoffelgratin	16,80 €
~~~~	
Dampfnudel auf Zwetschgenröster und Vanillesauce	7,50 €
	pro Person 29,20 €

Menü VII (für fleischlos Glückliche)

Salatkomposition „Viktualienmarkt“ mit Früchten der Saison, größte Körndl und feinem Balsamico-Dressing	9,80 €
~~~~	
Champignon-Weißbier-Rahmsuppe	5,20 €
~~~~	
Gemüse-Lasagne mit zweierlei Käse überbacken, serviert mit Rucola und fruchtigem Tomaten-Orangenragout	14,50 €
~~~~	
Preiselbeer-Eisparfait mit Mohnkugelhupf	8,40 €
	<b>pro Person 37,90 €</b>

**Weitere vegetarische Hauptgerichte erfragen Sie bitte in unserer Verkaufsabteilung.**

---

### Menü VIII

Salat „Vitaminus“ mit gehobeltem Parmesan und Parmakrusteln	9,80 €
~~~~	
Grießnockerlsuppe mit Gemüsewürfel und frische Kräuter	4,90 €
~~~~	
Bayerische Entenbrust - rosa gebraten, serviert mit Rotweinsauce, Gemüse-Variation und Kartoffel-Birnengratin	23,50 €
~~~~	
Marmorierte Mousse au chocolat	7,80 €
	pro Person 46,00 €

Menü IX

Mild geräucherter Lachs auf Wasabi-Gurkensalat	11,50 €
~~~~	
„Sellerie-Birnen-Cappuccino“ (in der Tasse serviert zum Trinken)	5,20 €
~~~~	
Bayerisches Ochsenfilet - in Rosmarinbutter rosa gebraten, serviert auf Gemüse-Kartoffelgröstl mit Feigen-Senfsoße	25,80 €
~~~~	
Champagner-Weißbier-Tiramisu mit Mango und Himbeeren (eine ganz besondere Spezialität unseres Hauses)	7,80 €
	<b>pro Person 50,30 €</b>

---



## Unsere Pfandl-Menüs

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

**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 Fingerwürstl“, Weißbier-Obatzta,  
Bergkäsewürfel, Radieserl, Cornichons, Brezn und verschiedene Brotsorten  
(Tischweise serviert) 11,80 €

~~~

Knusprige Ente und Schweinshaxn mit Bierbratensoße,
Sauerkraut, Blaukraut und Kartoffelknödel 22,80 €
(Tischweise serviert in Pfandl und Schüsseln)

~~~

Nockherberger Drindlschnaps im Bauernhaferl serviert 3,90 €

~~~

Bayerisch Creme à la Karl Valentin – „mögen tät ich schon... - aber ...“
(Portionsservice) 7,40 €

pro Person 45,90 €

Menü II „Ente gut ...!“

„Bayerische Amuse gueule“

„Blauer Obatzta“ mit Birne, Rauchlachs auf Schnittlauch-Meerrettichquark,
Fingersalami, Gemüse-Tatar, Radieserl, Holzofenbrot, Brezn und Butter
(Tischweise serviert) 11,00 €

~~~

Knusprige bayerische Ente auf im Bauch mit gebratenem Apfel-Sellerie-Kastaniengemüse,  
dazu Natursoße, Gewürzblaukraut und Kartoffelknödel 23,80 €  
(Tischweise serviert in Pfandl und Schüsseln)

~~~

Ein Stamplerl „Entenschnaps“ 3,90 €

~~~

Melonen-Himbeersalat mit Zitronensorbet 7,40 €  
(Portionsservice)

**pro Person 46,00 €**

### Menü III “Die Nockherberger Feinschmeckertafel”

#### Vorspeisen-Variation

Krabbcocktail, Honigmelone mit Parmaschinken,  
gebratenes eingelegtes Gemüse mit Pesto und Parmesan,  
Kräuter-Fleischpflanzerl, Apfel-Feigensalat, Brotauswahl und Butter  
(Tischweise serviert) 12,80 €

~~~

„Zweierlei vom bayerischen Ochsen“
-geschmortes Bürgermeisterstück und rosa gebratenes Filet
in kräftiger Rotwein-Preiselbeerssoße, dazu Gemüse der Saison und Topfenspätzle
(Tischweise serviert in Pfandl und Schüsseln & auch als Tellerservice möglich) 24,50 €

~~~

Schwarzwälder Kirsch-Pfannkücherl mit Vanilleeis 8,90 €

**pro Person 46,20 €**



## Italienisch-Bayerische Menüs

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

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

### Menü I

Friskäse-Terrine mit Gemüse-Antipasti, getrocknete Tomaten, Basilikumpesto und Honig-Weißbier-Vinaigrette	10,90 €
~~~~	
Kohlrabisamtuppe mit gerösteten Mandeln	5,20 €
~~~~	
Saltimbocca vom Buntbarschfilet (grätenfrei) umwickelt mit Salbei und Parmaschinken, serviert auf Tomaten-Kartoffel-Ratatouille	18,50 €
~~~~	
„Arme Paulaner Mönche“ serviert mit Beeren und Rahmeis	7,20 €
	pro Person 41,80 €

Menü II

Italienisch-bayerisches Vorspeisenpotpourri (Gemüse-Antipasti, Melone, Landschinken, Rauchlachs und gegrillte Garnele)	12,80 €
~~~~	
Fruchtiger “Tomaten-Cappuccino“ (in der Tasse serviert zum Trinken)	4,90 €
~~~~	
Mit Kräuter mariniertes Ochsenfilet in kräftiger Chiantisoße, dazu Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln	25,50 €
~~~~	
Parfait von gebrannten Mandeln auf Ananas-Carpaccio	7,80 €
	<b>pro Person 51,00 €</b>

### Menü III

Zweierlei Lachs mit Gurken-Ingwersalat	12,50 €
~~~~	
Kiefernsteinpilzsuppe mit Petersilien-Croûtons	5,40 €
~~~~	
Milchkalbsfilet mit Rucola-Parmesankruste, serviert mit feinem Gemüse und Mascarpone-Kartoffelgratin	24,80 €
~~~~	
Mandel-Apfelkücherl auf heißer Aprikosensoße mit Rahmeis	7,60 €
	pro Person 50,30 €

Menü IV

Gegrillte Riesengarnelen auf frischen Salaten mit Chili-Melone	13,80 €
~~~~	
Minestrone mit Brezn-Croûtons	5,40 €
~~~~	
Das Beste von Perlhuhn und Kalb (gefüllte Brust und Filet) in Barolosoße, serviert mit Blattspinat und Kartoffel-Birnengratin	23,80 €
~~~~	
Weißbier-Schmarrn mit karamellisierten Himbeeren (Tischweise serviert im Reindl)	9,20 €
	<b>pro Person 52,20 €</b>



**PAULANER**  
am  Nockherberg

## *Paulaner Degustations-Menü*

Gönnen Sie Ihrem Gaumen ein einzigartiges Geschmackserlebnis!  
Unser Küchendirektor Andreas Geitl hat für Sie aus hochwertigen Lebensmitteln und erfrischenden Paulaner Biersorten ein **raffiniertes** Degustationsmenü zusammengestellt.

### **Tafelspitz-Gemüseterrine**

mit Weißbieraspik auf Radieserl-Kürbis-Vinaigrette  
*dazu ein Hefe-Weißbier naturtrüb 0,2 l*

~~~

Bachsaibling-Wickerl im Prosecco-Bierfond

dazu ein Original Münchner Hell 0,2 l

~~~

### **Schwammerl-Kalbfleischpflanzerl**

auf lauwarmen Bratkartoffelsalat mit Apfel-Bierdressing  
*dazu ein Hefe-Weißbier Dunkel 0,2 l*

~~~

„Feige-Sau“

Medaillon vom Schweinsfilet mit karamellisierter Feige,
knusprigem Speck, sämigem Biersauerkraut und „Grünwalder Ritterzipfe“
dazu das beliebte Nockherberger Kellerbier 0,2 l

~~~

### **Birnenkücherl in der Mandelkruste**

auf „Zabaione di Salvatore“ mit Rahmeis und Mangokompott  
*und dazu einen kräftigen Schluck vom berühmten Salvator 0,2 l*

**pro Person inklusive Bierspezialitäten 62,00 €**

*Das Paulaner Degustations-Menü servieren wir Ihnen gerne ab 20 Personen!*



## *Festliche Menüs*

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

### **Menü I**

„Nockherberg Surf & Turf - würziges Rindstatar und gegrillte Garnele ~~~	12,80 €
Schaschlik von Seeteufel auf Orangen-Risotto mit Rotweingläce ~~~	14,80 €
Barbarie-Entenbrust - rosa gebraten, serviert mit Gewürzblaukraut und Preiselbeerknödel ~~~	23,50 €
Rucola-Eisparfait mit Topfen-Taler und Aprikosenragout	8,90 €
<b>pro Person</b>	<b>60,00 €</b>

### **Menü II**

Pfannkuchen-Lachswickerl mit Honig-Senfsoße und Melone ~~	11,80 €
„Kokos-Curry-Cappuccino“ (in der Tasse serviert zum Trinken) ~~~	5,80 €
„Ochs an der Schnur“ - gesottenes Ochsenfilet im Meerrettich-Buttersud, serviert mit allerlei Gemüse und Kartoffelgnocchi ~~~	24,80 €
Schokoladen-Soufflé mit Aprikosen-Schokofondue	9,80 €
<b>pro Person</b>	<b>52,20 €</b>

### **Menü III**

Schwammerlsülze mit Rehrücken und Kräutersalat ~~~	13,80 €
„Bayerische Weißbier-Bouillabaisse“ mit Edelfischfilets und Scampi ~~~	16,80 €
„Das Nockherberger Loch“ (Eine kleine aber wohltuende Überraschung) ~~~	4,90 €
Milchkalbsfilet im Festtagsmantel, serviert auf Portweinsoße mit Gemüse und Mousseline-Kartoffeln ~~~	25,80 €
Geeiste Himbeer-Crème brûlée mit Mandelkrokant	9,40 €
<b>pro Person</b>	<b>70,70 €</b>