



Hfacker-Pschorr
MÜNCHEN

Das Gasthaus für Genuss und Seele

Voxstraße 1 | 10785 Berlin-Potsdamer Platz

Tel. +49 30 25 29 27 92

Öffnungszeiten: täglich ab 10 Uhr

www.gasthaus-altbayern.de



Salate & Suppen

Junge jahreszeitliche Blattsalate	
mit gerösteten Kernen, Brotcroûtons, Radieschen, Cherrytomaten und Gartenkresse	8,50 €
mit Backendl-Streifen	13,50 €
Berliner Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Wiener Würstel ⁶	7,00 €

Von unserem bayerischen Dorfmetzger in die Wurstküche

Weißwürste ^{5,6,7} , 2 Stück mit süßem Senf	6,50 €
zusätzlich mit ofenfrisch gebackener Brezn ⁶	+ 1,50 €
Käsekrainer , 2 Stück mit Kren, Senf und Brot	8,50 €
Original Nürnberger Rostbratwürste ^{1,5} , 5 Stück auf Fasskraut und Püree	9,50 €
Grobe Bratwurst ^{6,7} , 2 Stück mit Kartoffelpüree ⁵ und Sauerkraut	9,50 €
Berliner Currywurst (ohne Darm) ^{1,6} mit unserer hausgemachten Soße und Pommes frites ^{1,3,5}	10,50 €
Schmankerlpfanne mit Original Nürnberger ^{1,5} , grobem Leberkäse ^{1,6,7} , Schweinsbraten, grober Münchener ^{6,7} , Sauerkraut ^{1,5,7} , Bayrisch Kraut, Kartoffelkloß ^{2,9} und Semmelknödel ^{2,9} (ab 2 Personen)	pro Person 15,50 €

Brotzeit wie bei Oma

Schmalzbrot mit Gurken	5,50 €
So gut wie in Bayern: Obazda nach altem Rezept Camembert, Frischkäse, Rosenpaprika und rote Zwiebeln, fein abgeschmeckt	7,50 €
Original Regensburger Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Gewürzgurke ^{1,5} oder zusätzlich mit Allgäuer Bergkäse	8,50 € 10,50 €
Abgebräunter Schinken-Leberkäse ^{1,6,7} mit Kartoffelsalat und Spiegelei	12,50 €
Rindertatar angemacht nach Hausrezept (200 g)	18,50 €

Vegetarisch & Fisch

Eingelegtes Matjesfilet mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	9,50 €
Allgäuer Käsespätzle ⁵ mit kleinem gemischtem Salat	12,50 €
Zander gebraten, auf Pommery-Senfsauce, dazu sautierter Lauch und Kartoffelpüree	16,50 €



Klassiker & Hausschmankerl

Ofenfrischer Schweinebraten mit Hacker-Pschorr Biersauce, Bayrisch Kraut und einem Knödel nach Wahl	11,50 €
2 Stück Kalbsfleischpflanzerl mit lauwarmem Kartoffelsalat	11,50 €
Der Klassiker: krosse ganze Hinterhaxe vom Schweineschinken, ein gutes Kilo, mit Bayrisch Kraut	14,50 €
Rindersaftgulasch in Dunkelbiersauce mit Butterspätzle und Sauerrahm	16,50 €
Großes Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,5}	21,50 €
Schweinmedaillons mit Speckbohnen und Püree	17,50 €

Beilagen

Ofenfrisch gebackene Brezn ⁶	1,50 €	Kartoffelsalat ^{1,5}	3,50 €
Butter	1,00 €	Bratkartoffeln	3,50 €
Bauernbrot	0,50 €	Pommes frites ⁵	3,50 €
Semmelknödel	1,50 €	Lauwarmer Krautsalat ⁶ mit Speck	3,50 €
Kartoffelknödel	1,50 €	Gemischter Beilagensalat	4,00 €

Dessert & Käse

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,50 €
Marillenknödel mit Semmelbrösel	8,00 €
Geeister Kaiserschmarrn an Zwetschgenröster ^{1,2,5}	8,50 €

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator

Für Gäste mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit!



Münchener Biere vom Fass

Hacker-Pschorr hell	0,5 l	3,90 €
	1 l	7,50 €
Hacker-Pschorr Kellerbier	0,5 l	4,20 €
	1 l	8,10 €
Hacker-Pschorr Braumeister Pils	0,4 l	3,50 €
Hacker-Pschorr Schnitt	0,3 l	3,30 €
Radler	0,5 l	3,90 €
	1 l	7,50 €
Hacker-Pschorr Weißbier	0,5 l	4,20 €
	1 l	8,10 €

Flaschenbiere

Hacker-Pschorr dunkel	0,5 l	4,20 €
Hacker-Pschorr	0,5 l	3,90 €
alkoholfreies Helles		
Hacker-Pschorr	0,5 l	3,90 €
alkoholfreies Weißbier		

Softgetränke

Valser Mineralwasser	0,33 l	3,50 €
<i>classic / naturell</i>	0,75 l	6,50 €
Tafelwasser	0,5 l	3,00 €
	1,0 l	5,00 €
Coca-Cola ^{1, 2, 3, 5, 8} Zero	0,3 l	3,00 €
Fanta ^{1, 2, 5, 6} Sprite ^{1, 5, 6}	0,5 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Johannisbeersaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Rhabarbersaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Bitter Lemon ^{4, 5}	0,2 l	3,90 €
Tonic Water ^{4, 5}	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale ^{4, 5}	0,2 l	3,90 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ³	3,00 €
Espresso ³	2,50 €
Espresso doppelt ³	4,00 €
Cappuccino ³	3,50 €
Tee ³ – verschiedene Sorten -	3,00 €



Wir akzeptieren EC- und Kreditkartenzahlungen ab 25 €
(Visa, Master Card)

Bitte nennen Sie Ihren Zahlungswunsch freundlicherweise vorab
bei unserem Servicepersonal

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel,
6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit! Bitte fragen Sie uns!

Sekt / Champagne

<i>Lutter & Wegner</i> Riesling Sekt	0,1 l	5,00 €
	Fl. 0,75 l	35,00 €
Pommery Brut Royal	0,2 l	18,00 €

Weißweine

Weißburgunder	0,2 l	5,00 €
<i>Baden, trocken</i>		
Grüner Veltliner	0,2 l	5,00 €
Riesling „Siegfried“	0,1 l	4,50 €
Dreissigacker / Laggner	Fl. 0,75 l	32,00 €
<i>Rheinhessen</i>		
Grauburgunder „Brunhilde“	0,1 l	4,50 €
Dreissigacker / Laggner	Fl. 0,75 l	32,00 €
<i>Rheinhessen</i>		
Rosé „Isolde“	0,1 l	4,50 €
Dreissigacker / Laggner	Fl. 0,75 l	32,00 €
<i>Rheinhessen</i>		

Rotweine

Spätburgunder Pfalz	0,2 l	6,00 €
Weingut Lergenmüller		
<i>Lutter & Wegner</i> Château Lion Noir	0,1 l	5,00 €
<i>Grand Vin de Bordeaux</i>	Fl. 0,75 l	35,00 €
Blauer Zweigelt	0,1 l	5,00 €
<i>Umatham, Burgenland</i>	Fl. 0,75 l	35,00 €
Impérial Cuvée Rot	0,1 l	7,50 €
Burgenland	Fl. 0,75 l	49,00 €

Spirituosen

Obstwasser	4 cl	6,00 €
Williams Christ Birne	4 cl	6,50 €
Himbeergeist	4 cl	6,50 €
Grappa	4 cl	6,00 €
Berliner Luft	4 cl	6,00 €
Ramazotti ^{2, 5}	4 cl	6,00 €
Underberg ^{2, 5}	2 cl	4,00 €
Jägermeister	4 cl	6,00 €
Gordons Gin	4 cl	6,00 €
Vodka Moskovskaya	4 cl	6,00 €
Mampe Halb Halb	4 cl	6,00 €
Berliner Brandstifter	4 cl	6,00 €
Enzian	4 cl	6,00 €

Lust auf Edelbrände?
Sprechen Sie uns an!