



## Brotzeiten & kalte Gerichte

**Paulaner Brotzeitbrett (ab 2 Personen)**  
mit Obatzda, Leberkäs, Bauernschinken,  
Fleischpflanzerl, Landjäger, Käse vom Laib  
- dazu gibt's Essiggurken und Radieserl u.  
einen Korb mit Brot, frischen Brezn und Butter  
€ 0,00 p.P.

- Ofenfrische Brezn**, im Korb serviert € 0,00
- Ofenfrische Riesenbrezn** mit Butter € 0,00
- Brezn Duo** – zwei Brezn mit verschiedenen  
Aufstrichen (Leberwurst, Obatzda) € 0,00
- Hausgemachter Obatzda** mit Hausbrot  
Camembert angemacht mit Butter,  
frischen, klein gehackten Zwiebeln,  
Paprika, Salz, Pfeffer und Kümmel € 0,00
- Münchener Biergarten-Brotzeit**  
Leberwurst, Emmentalerkäse, kalter Braten,  
Tomaten und Radieserl –  
serviert mit Schnittlauchbrot € 0,00
- Hausgemachte Bratensülze**  
serviert mit Bratkartoffeln € 0,00
- Bayerischer Wurstsalat**  
mit frischen Zwiebelringen und Schnittlauch € 0,00  
mit Emmentalerkäse € 0,00

## Aus dem Suppentopf

- Bayerische Kartoffelsuppe** mit Majoran € 0,00
- Aufgeschmolzene Brotsuppe** mit Schnittlauch € 0,00

## Paulanergarten Schmankerl

- Halbes Brathendl vom Drehgrill**  
mit Fassbutter gebraten,  
dazu Kartoffelgurkensalat € 0,00
- Warmer Münchner Leberkäs**,  
ofenfrisch, serviert mit Brezn und süßem Senf € 0,00
- Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat**,  
auf Wunsch warm oder kalt –  
mit Senf und Meerrettich € 0,00
- 6 Stück Schweinsbratwürstel**  
auf Sauerkraut - dazu gibt's Senf € 0,00
- Krustenschweinsbraten**  
mit je einem Kartoffel- und Breznknödel  
und bayerischem Krautsalat € 0,00
- Knusprig gegrillte 1/2 Schweinshaxe**  
mit Kartoffelknödel, bayerischem Krautsalat € 0,00
- Münchener Biergartenschnitzel**  
mit verschiedenen Bröseln paniert,  
in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln serviert € 0,00

## ... von jedem geliebt

- Braumeister-Gulasch** mit Breznknödel € 0,00
- Fischfilet in Bierteig gebacken**  
mit Kartoffelsalat und Remouladensoße € 0,00
- Geröstete Knödel** mit Braten, Zwiebeln  
und Ei, dazu gemischter Salat € 0,00
- Biergartenripperl** (Spare Ribs)  
mit einer Bier-Honigsoße mariniert € 0,00

## Besonderheiten des Hauses

- Hier stehen die Besonderheiten** des Hauses  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX € 0,00
- Hier stehen die Besonderheiten** des Hauses  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX € 0,00
- Hier stehen die Besonderheiten** des Hauses  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX € 0,00
- Hier stehen die Besonderheiten** des Hauses € 0,00

## Vegetarisches

- Großer Salatteller**  
mit gebratenen Schwammerln,  
Weißbierkrustln und Ei –  
wahlweise serviert mit Bieressig/Öl,  
Kräuter- oder Joghurtdressing € 0,00
- Gemischte Schwammerl**  
in Rahm mit Breznknödel € 0,00
- Kässpätzle** mit Röstzwiebeln und Salat € 0,00

## Desserts

- Hausgemachter Apfelstrudel**  
ofenwarm serviert, mit Vanillesoße € 0,00  
oder Vanilleeis € 0,00

Eine Münchner Biergartenspezialität:  
**FrISCHE „Auszogne“**  
Hefeteignudel, in Schmalz ausgebacken  
€ 0,00

