Herzlich willkommen im Paulaner am Nockherberg!

PAULANER am Nockherberg

Speisen & Getränke

Aperitifs

1 Glas **Prosecco Rosé** Frizzante Rosato	0,1 l	4,20 €
Prosecco Rosé Frizzante Rosato	0,75 l	31,50 €
1 Glas **Prosecco** Frizzante	0,1 l	3,80 €
Prosecco Frizzante	0,75 l	28,50 €
1 Glas **Prosecco** mit **Orangensaft**	0,1 l	3,80 €
1 Glas **Prosecco** mit **Aperol**	0,1 l	5,80 €
1 Glas **Prosecco** mit **Holunderblütensirup**	0,1 l	5,80 €
„Aperol Spritz“ Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange	0,2 l	7,50 €
„Hugo“ Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze	0,2 l	7,50 €

Vorspeisen

Bunter **Frühlingssalat** mit Spargel, Radieserl, Parmesan und verlorenem Ei, feiner Holundermarinade und Bärlauch	12,80 €
Leicht angebratener **Parmaschinken** auf einem Melonen-Spargelsalat	14,50 €
Karamellisierter Obazta auf bayerisch-italienischem Gemüse-Antipasti mit Honig-Weißbierdressing	10,50 €
Feines **Rind-Carpaccio** mit warmen Ziegenkäse und Rauchlachs	15,50 €
Geflügelsalat mit Sellerie, Pfirsich und Feige scharf angemacht mit Curry-Joghurt, dazu Kräuterbutterbaguette	10,90 €
Vorspeisenpotpourri „du Chef“ Tatar mit passender Begleitung und Butterbrezn Knuspriger Scampistrudel auf scharfem Mango-Gurkensalat Zwei Bratwürstl auf Chili-Rahmkraut	14,80 €
Frisch gebackene **Brezn**	1,50 €

Suppen

Rahmsuppe von **Frühlingsgemüse** mit Spargelstückerl und Kräuterpesto	6,80 €
Pfannkuchensuppe mit Gemüse	5,20 €
Leberknödelsuppe	5,90 €
Nockherberger Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen	6,90 €

Bitte zu Fisch

Chiemsee-Zanderfilet auf Belugalinsen mit Parmaschinkenfleckerl und Kartoffel-Wasabistampf	24,80 €
Filet vom **Isar-Saibling** mit mediterranen Spargelgröst‘l und blaue Kartoffeln	24,80 €

Frischer Spargel

mit Sauce Hollandaise oder leicht gebräunter Butter und Kräuterkartoffeln	19,50 €

Zum Spargel empfehlen wir:

- kleines Wiener Schnitzel	9,80 €
- kleines Rindsfilet	12,50 €
- gebratenes Saiblingsfilet	8,50 €
- Portion Parmaschinken	6,80 €

Nockherberg Evergreens

Unser **Schweinsbraten** mit Kruste, serviert mit Salvator-Biersoße, Holledauer Kartoffelknödel und warmen Krautsalat	13,80 €
Halbe knusprige gebratene hintere **Schweinshaxe**, serviert mit Salvator-Biersoße, Holledauer Kartoffelknödel und Krautsalat	18,50 €
Wiener Schnitzel in schäumender Butter gebraten, dazu Pommes frites, kalt gerührte Preiselbeeren und rahmigen Gurkensalat	24,80 €
Pfeffersteak vom bayerischen **Ochsenfilet** mit cremiger Cognacsoße, Trauben, feinem Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	29,50 €
Unsere kälbernen **Fleischpflanzerl** mit Buttersoße und bunten Kartoffelsalat	12,80 €

Für Liebhaber

Krautwickerl im Speckmantel und ein **Schweinsfilet** auf Champignons à la creme, dazu Kartoffelpüree mit gebackene Zwiebeln	17,80 €
Der **„Monaco -Stenz“** - geschmorter Rindsschlegel und rosa gebratenes Filet mit Pfeffer-Portweinsoße, im Pfandl serviert mit Viktualienmarkt-Gemüse und offenem Preiselbeerknödel	24,80 €
„Feige Sau“ (der Name ist nicht Programm) - saftiges Schweinsfilet mit Portwein-Balsamicofeige, knusprigem Speck, Feigenkraut und Kartoffelpüree	21,50 €
„Tscharlis Elefantenohr“ - dünn geklopftes Kalbsschnitzel auf bayerischem Knödelrösti und Blattspinat mit pikanter Pfeffersoße, Schwammerl und Parmesan	19,80 €

Fleischlos glücklich

Rahmige **Käse-Krautspätzle** mit braunen Butterzwiebeln und Schnittlauch	9,60 €
Tölzer Bergkäse-Knödel mit glasierter Williamsbirne und bayrischen Ratatouille im Kräuterfond	14,50 €
Orientalisch-bayerisch gewürzter **Gemüse-Curry-Couscous** auf Kichererbsen-Apfelsalat mit Oliven und Nüsse (VEGAN)	13,80 €

Als kleinere Portion servieren wir Ihnen gerne

Schweinsbraten mit Kruste, Holledauer Kartoffelknödel und Krautsalat	9,40 €
Rindsbraten mit Blaukraut, Apfel-Preiselbeerkompott und Semmelknödel	13,90 €
Chiemsee-Zanderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, feine Gemüseauswahl und Butterkartoffeln	13,90 €

Es geht um die Wurst

Münchner **Weißwurst** in der Terrine serviert (bis 16.00 Uhr) **das Stück** 2,60 €

Original Nürnberger Rostbratwürstl,
sechs Stück auf Sauerkraut mit geröstetem Holzofenbrot 8,40 €

Dazu wählen Sie den „Ihren" vom Develey Senf-Karussell!

Briesmilzwurst in der Breznkruste gebacken, dazu lauwarmen Kartoffelsalat 10,90 €

Käse - für alle Lebenslagen

Weißbier-Obazta, serviert mit rote Zwiebelringe,
Schnittlauch und Bauernbrot 8,80 €

Orangen-Ziegen-Camembert - leicht angeschmolzen,
dazu schwarze Nüsse, Feigensenf und kleiner Kräutersalat
- ein Käseschmankerl für Kenner und Genießer 8,90 €

„Käse-Genuss aus Bayern" - Allgäuer Bergkäse, Heumilchkäse,
Blauschimmelkäse und unser Obazta,
begleitet von Sultana-Trauben, Feigensenf, Radieserl, **Dessertportion** 9,80 €
Butter und Bauernbrot **Große Portion** 13,80 €

Brotzeiten und für kleinere Gelüste

Wurstsalat von Regensburgern
mit Essiggurken und rote Zwiebeln, dazu Bauernbrot 8,40 €

Schweizer Wurstsalat von Regensburgern
mit Emmentalerstreifen, dazu Bauernbrot 9,30 €

„Das Salvator-Brotzeit-Brettl" (ab 2 Personen)
Feiner Rohschinken, kalter Braten, zweierlei Preßsack, Leberkäs',
hausgemachte Leberwurst, Fleischpflanzerl, Bergsalami, Bergkäse, Obazta,
Griebenschmalz, Essiggurke, Radi, Radieserl, Butter und Bauernbrot **pro Person** 14,80 €

Gebratene **Truthahnmedaillons** mit bunte Salate,
Früchte der Saison, gekochtem Ei und Holunderblütendressing 13,80 €

Fein geschabtes **Tatar** - pikant angemacht nach Art des Wirts,
serviert mit saurer Begleitung, Butter und geröstetem Bauernbrot 17,80 €

Hausgemachte Tellersulzn vom Schweinsbraten
mit Gurke, Ei und grobem Salz, dazu Bratkartoffeln 11,90 €

Zwei Scheiben abgebräunter **Leberkäs'**
mit Spiegeleier, Bratensoße und Kartoffelsalat 9,80 €

Paulaner Biere vom Fass

Original Münchner Fein abgerundet in der Würze mit großer Kunst gebraut und zu jeder Jahreszeit ein vollendeter Genuss. Die stets gleich bleibende Spitzenqualität hat es zu einem der beliebtesten Biere Bayerns gemacht.	0,3 l 0,5 l	3,30 € 4,30 €
Radler Die durstlöschende Erfrischung aus Original Münchner Hell und Zitronenlimonade.	0,5 l	4,30 €
Original Münchner Dunkel Goldbraun in der Farbe mit kräftigem malzaromatischem Geschmack. Ein Genuss, der die guten alten Zeiten wieder aufleben lässt.	0,5 l	4,30 €
Hefe-Weißbier naturtrüb Die Seele dieser spritzigen, typisch bayerischen Spezialität ist die Hefe aus eigener Zucht. Zusammen mit bestem Brauweizen entsteht das naturtrübe Hefe-Weißbier.	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,45 €
Russ´ Eine erfrischende Variante aus naturtrübem Hefe-Weißbier und Zitronenlimonade.	0,5 l	4,45 €
Hefe-Weißbier Dunkel Erfrischen und von herzhaft malzigem Charakter schmeckt dieses Bier vollmundig und edel zugleich.	0,5 l	4,45 €
Paulaner Premium Pils Das Paulaner Premium Pils wird strikt nach der überlieferten Pilsener Brauart und ausschließlich mit Hallertauer Hopfen gebraut. Dadurch erhält es seine ausgeprägte, harmonische Hopfennote, und das typisch fein herbe Pilsaroma.	0,3 l	4,05 €
Salvator Der Stammvater aller „-ator“-Biere begründet Münchens „5. Jahreszeit“ - die Starkbierzeit. Ein Bier von unverwechselbarem Charakter: vollendet harmonisch im Geschmack, rund und süffig.	0,5 l	5,30 €
Nockherberger - naturtrübes Kellerbier Das Paulaner „Nockherberger“ gibt es nur hier auf dem Nockherberg. Diese außergewöhnliche, aromatische Bierspezialität ist ein nach alter Tradition gebrautes, naturtrübes Kellerbier, das unfiltriert bleibt. Die natürlichen Inhaltsstoffe wie Hefe und Eiweiß sowie die Gerbstoffe aus Malz und Hopfen geben dem „Nockherberger“ seine typische Trübung. So gehaltvoll und vitaminreich ist es ein besonderes Erlebnis für jeden Bierkenner und ein weiterer guter Grund, sich im Paulaner am Nockherberg verwöhnen zu lassen.	0,3 l 0,5 l	3,50 € 4,45 €
Nockherberger-Radler	0,5 l	4,45 €

Bierprobe ab 2 Personen

Gerne servieren wir Ihnen in unserem Bierkarussell
fünf verschiedene Paulaner-Fass-Biersorten 0,2l
- siehe Seite Paulaner Biere vom Fass! pro Person 1,0 l 12,50 €

Paulaner Biere aus der Flasche

Alkoholfrei & Leicht

Paulaner Original Münchner Alkoholfrei 0,5 l 4,30 €
Alkoholfrei mit Anspruch! Ein Bier von höchster Qualität.
Für alle, die aktiv und kalorienbewusst leben.

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei 0,5 l 4,45 €
Bayern erstes alkoholfreies Hefe-Weißbier mit natürlicher Trübung und der vollen Würze eines normalen Hefe-Weißbiers, aber mit 50% weniger Kalorien. Unter 0,5 Volumenprozent Alkohol.

Paulaner Hefe-Weißbier-Zitrone Alkoholfrei 0,5 l 4,45 €
Das Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei mit fruchtig-n
Zitronenlimonade - in Bayern auch als **„Alkoholfreier Ru**
Das **„Wei-Zi“** hat 25% weniger Kalorien als ein Apfelsaft
und macht es zum idealen Durstlöscher für den Tag.

Paulaner Original Münchner Leicht 0,5 l 4,30 €
Mit 40 % weniger Alkohol und Kalorien entspricht dieses Bier dem Trend zum bewussten Genießen. Der feinherbe, edle Geschmack macht es zu einem Leichtbier der Premiumklasse.

Paulaner Hefe-Weißbier Leicht 0,5 l 4,45 €
Für alle, die den erfrischenden Genuss eines Paulaner Weißbiers auf „leichte Art“ mit 50% weniger Alkohol und Kalorien schätzen.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33 l	3,60 €
Coca Cola light	0,33 l	3,60 €
Fanta Orange	0,33 l	3,60 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,60 €
Orangensaft	0,2 l	3,60 €
Apfelsaft	0,2 l	3,60 €
Orangensaft-Schorle	0,5 l	4,95 €
Alpenschorle Rhabarber	0,5 l	4,95 €
Alpenschorle Johannisbeere	0,5 l	4,95 €
Adelholzener Classic	0,25 l	3,35 €
Adelholzener Still	0,25 l	3,35 €
Adelholzener Classic	0,75 l	6,70 €
Adelholzener Still	0,75 l	6,70 €
San Pellegrino	1,0 l	7,95 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
Tonic Water	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Spezi	0,5 l	4,05 €
Orangenlimonade	0,5 l	3,95 €
Apfelschorle	0,5 l	4,30 €
Zitronenlimonade - für unsere kleinen Gäste -	0,3 l	2,70 €

Warme Getränke

Haferl Eilles **Kaffee**	3,70 €
Haferl **Kaffee entkoffeiniert**	3,70 €
Cappuccino	3,95 €
Milchkaffee	3,95 €
Latte Macchiato	3,95 €
Alfredo **Espresso**	2,30 €
Alfredo **Espresso doppelt**	4,60 €
Haferl **Schokolade** - mit Milch hergestellt	3,95 €
Haferl **Eilles Tee** Earl Grey, Darjeeling, Rooibos Vanilla, Sommerbeeren, Kamille, Pfefferminz	3,40 €

Schoppenweine weiß und rot 0,25l

Grüner Veltliner Q.b.A.	5,20 €
Pinot Grigio I.G.T.	5,60 €
Chardonnay I.G.T.	5,60 €
Silvaner Q.b.A.	5,60 €
Merlot I.G.T.	5,60 €
Blauer Zweigelt Q.b.A.	5,20 €
Weinschorle weiß oder **rot** in der Karaffe serviert (0,5 l)	7,50 €

Flaschenweine weiß 0,75l

2014 **Der Bötzinger Weißer Burgunder** Qualitätswein, trocken, Winzergenossenschaft Bötzinger am Kaiserstuhl	31,50 €
2014 **Kaiserstühler Grauer Burgunder** Qualitätswein, trocken, Winzergenossenschaft Bötzinger am Kaiserstuhl	32,00 €
2015 **Becksteiner Winzer Silvaner** Qualitätswein, trocken, Becksteiner Winzer Tauberfranken	30,50 €
2014 **Riesling - Edition Abtei Himmerod** Qualitätswein, feinherb, Abtei Himmerod, Mosel	29,50 €
2015 **Winzer Krems Grüner Veltliner** Qualitätswein, handverlesen, trocken, Weinmanufaktur Krems	31,50 €
2015 **LUIGI Vino Bianco** Azienda Agricola F.lli Franccaroli, Gardasee	32,00 €

Flaschenwein rosé 0,75l

2013 **Lagrein rosé DOC** Cantina Andrian, Südtirol	34,50 €

Alle Jahrgänge unter Vorbehalt!

Flaschenweine rot 0,75l

2013 **Zweigelt - Weingut Zantho**
Qualitätswein, trocken, Weingut Zantho, Burgenland 33,00 €

2014 **Der Bötzinger Spätburgunder**
Qualitätswein, trocken, Winzergenossenschaft Bötzingen am Kaiserstuhl 32,50 €

2014 **Torbolone Vino Rosso**
Fattoria La Vialla, Toscana 29,50 €

2013 **Cabernet Sauvigon Pays D'OC**
Baron Philippe De Rothschild, Bordeaux 36,50 €

Alle Jahrgänge unter Vorbehalt!

Prosecco & Champagner

Prosecco

Prosecco Frizzante DOC	0,75 l	28,50 €
Prosecco Rosé Frizzante Rosato DOC	0,75 l	31,50 €

Champagner

Moët & Chandon BRUT **Impérial**
Der Moët & Chandon Brut Impérial besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen. In den Nuancen von Trockenblumen und Honig flechten sich schnell Aromen von kandierten Früchten, Zitrusschalen und Aprikosen ein, subtil abgerundet von Rauch- und Roggenakzenten. Der Auftakt ist weich der Übergang frisch und lang anhaltend. Nach anfänglicher Weichheit wird die Vollmundigkeit spürbar und vibriert in präzisen Gewürznoten mit einem Hauch von Vanille. 0,75 l 85,00 €

Moët & Chandon ROSÉ **Impérial**
Der Moët & Chandon Rosé Impérial entsteht durch die kunstvolle Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pinot Noir-Trauben. Dies verleiht dem Cuvée ihren charakteristischen Rosé-Farbton und den Geschmack reifer Beerenfrüchte. Beim Moët & Chandon Rosé Impérial dominieren ausdrucksstarke Aromen von Waldbeeren und Johannisbeerenmit einem Hauch Pfeffer. Der Auftakt ist vibrierend mit ausgeprägter Frucht, glänzend und spontan, mit weichem Übergang. Der Abgang ist frisch und geschmeidig. 0,75 l 95,00 €

Veuve Clicquot Ponsardin Brut
Der goldgelbe Champagner ist kraftvoll und angenehm in der Nase, wo er zunächst fruchtige Nuancen (weiße Früchte und Backobst) entfaltet, die dann nach und nach in Vanille- und Hefeteignoten übergehen. So entsteht eine vollkommene Harmonie zwischen den natürlichen Aromanuancen der Rebsorten (Obstaromen) und den Nuancen, die sich während der Flaschenreifung entwickeln - die so genannten Gebäcknoten. Im bemerkenswerten Abgang halten sich fruchtige und würzige Komponenten die Waage. 0,75 l 89,00 €

Ruinart R **de Ruinart**
„R" de Ruinart - 40% Chardonnay und 60% Pinot Noir bilden die Assemblage dieses goldgelb glänzenden, kristallklaren Champagners. Die Nase ist fruchtig mit einer starken Präsenz von Obstsorten mit hellem Fleisch, vor allem Birne, aber auch von trockenen Komponenten wie Mandel und Haselnuss. Anschließend macht sich der Duft weißer Blüten bemerkbar, begleitet von opulenten Noten, die an frische Butter und Hefegebäck erinnern. Am Gaumen besticht der durch Ausgewogenheit, erstaunliche Frische und einen langen Abgang. 0,75 l 99,00 €

Ruinart Rosé **Brut**
Ruinart Rosé - einer der besten klassischen Rosé Champagner überhaupt. Das Cuvée Ruinart Rosé besticht bereits optisch durch seine Farbe, ein zartes, klares Lachsrosa. Das feine, subtil fruchtige Bouquet betört mit Noten von Kirsche und roten Beeren. Der Anteil an Chardonnay verleiht ihm eine bemerkenswerte Finesse und Eleganz. Ausgewogen und herrlich weich am Gaumen, entfaltet sich eine harmonische Komplexität und Geschmeidigkeit. 0,75 l 110,00 €

Geistreiches

Elsässer Obstbrände

POIRE WILLIAMS - Sonnengetränkte, saftige Birnen von Elsässer Streuobstwiesen und überlieferte Handwerkskunst sind in diesem Birnenbrand vereint, der die zarten, fruchtigen und blumigen Noten der Williamsbirne wiedergibt. Sein herzhafter und erfrischender Charakter begeistert.	40 Vol.%	2 cl	4,50 €
FRAMBOISE - Der fruchtig-feine Himbeergeist wird aus handgepflückten Elsässer Himbeeren gebrannt. Nach traditioneller, hauseigener Rezeptur destilliert entsteht ein Himbeergeist voller Frucht und Harmonie. Feine, samtige Note. Vollmundig und duftige Himbeere.	40 Vol.%	2 cl	4,50 €
MIRABELLE - Ein Mirabellenbrand voller Charakter, reich an Geschmackseindrücken und aromatischen Harmonien. Die Geschmacksstärke dieser goldgeben Frucht mit einer blumigen und fruchtigen Duftnote bringt einen klaren Brand hervor, der unnachahmlich ist.	40 Vol.%	2 cl	4,50 €

Obstbrand, Aquavit, Grappa & Wodka

Bodensee Obstler	38 Vol.%	2 cl	3,20 €
Linie Aquavit	41,5 Vol.%	2 cl	4,00 €
Grappa di Prosecco	40 Vol.%	2 cl	4,00 €
Grappa di Chianti	42 Vol.%	2 cl	5,50 €
Wodka	40 Vol.%	2 cl	3,80 €

Weinbrand, Scotch & Whiskey

Asbach Uralt	38 Vol.%	2 cl	3,50 €
Ballantines	40 Vol.%	4 cl	7,50 €
Jim Beam	40 Vol.%	4 cl	7,50 €
Johnnie Walker „Red Label“	40 Vol. %	4 cl	7,50 €

Kräuterbrand, Kräuter-Liqueur & Likör

Enzian	40 Vol.%	2 cl	3,20 €
Bärwurz	38 Vol.%	2 cl	3,20 €
Ramazzotti	30 Vol.%	2 cl	3,30 €
Averna Amaro Siziliano	32 Vol.%	2 cl	3,30 €
Jägermeister	35 Vol.%	2 cl	3,30 €
Underberg	44 Vol.%	2 cl	3,30 €
Feigling -im original Fläschchen-	20 Vol.%	2 cl	3,00 €
Campari	25 Vol.%	2 cl	3,30 €
Aperol	11 Vol.%	2 cl	3,30 €
Baileys Irish Cream	17 Vol.%	2 cl	3,50 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer!

PAULANER AM NOCKHERBERG
Nockherberg Traditionsgaststätten e.K.
Hochstraße 77 - 81541 München
info@nockherberg.com - www.nockherberg.com