



# WEIHNACHTSZEIT

## *Menü*

### *2021*

Paulaner's Wirtshaus und Biergarten  
Chef Dietmar Heiss

*Wir wünschen Ihnen Fröhliche Weihnachten und ein Gutes Neues Jahr!*  
*We wish you a Merry Christmas and a Happy New Year!*

# SPEISEKARTE

**Bayrische Festtagssuppe mit Pfannkuchen, Leberspätzle  
und Grießnockerl | 8.50 €**

**Steinpilzeremesuppe, gebackene Ochsenbacke in Engelshaar | 9 €**

**Feldsalat in Himbeerdressing, knuspriger Speck, Orangen Filets | 14.50 €  
Datteln, gepuffte Körner und Karamellisierter Ziegenkäse oder mit  
gebeizter Lachsforelle | 16 €**

**Gebeizte Lachsforelle auf Frisee-Salat-Spitzen | 16 €  
Trauben, Salzmandel, Afilla Kresse**

**Knusprige Bayerische Hafermastgans, Natur Jus | 25 €  
Marzipan Bratapfel, Blaukraut, Kartoffelknödel mit Spekulatiusbrösel**

**Knusprige Lugeder Ente, Orangensauce | 22 €  
Marzipan Bratapfel, Blaukraut, Kartoffelknödel mit Spekulatiusbrösel**

**Hirschsauerbraten mit Cranberries, glacierte Maronen | 19.50 €  
Steckrübengemüse, Willams Kartoffeln**

**Wiener Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren | 26 €  
Bratkartoffeln, Salatteller**

**Münchener Schnitzel mit Meerrettich und süßem Senf | 26 €  
Bratkartoffeln, Salatteller**

**Ofenfrischer Krustenbraten vom Duroc Schwein | 19.50 €  
Biersauce, Kartoffelknödel, Krautsalat**

**Lendensteak vom Simmentaler Rind, Café de Paris Butter | 24 €  
Süßkartoffelwedges, feine grüne Bohnen**

**Spiegelkarpfen gebacken | 18.50 €  
Lauwarmer Kartoffel – Feldsalat, Sauce Tatar**

## **Vegetarisch:**

**Würziger Bergkäse & Spinatknödel | 14.50 €  
Nussbutter, Steirisches Kernöl, Rucola, Parmesan**

**Wirsing –Morchel Risotto | 16 €  
Cashewnüsse, Grana Padano, Salzzitrone**

**Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleeis | 9 €**

**Glühwein Sabayon mit Baumkuchenspitzen | 9 €**

**Spekulatius Parfait | 9 €  
Pflaumenragout mit Zimt und Nelke**

# MENU

**Bavarian festive soup with pancakes, liver spaetzle  
and semolina dumplings | € 8,50**

**Porcini mushroom cream soup, baked ox cheek in angel hair | € 9**

**Lamb's lettuce in raspberry dressing, crispy bacon, orange fillets | € 14,50**  
dates, puffed grains and caramelized goat cheese  
**or with pickled salmon trout | € 16**

**Pickled salmon trout on frisee salad tips | € 16**  
grapes, salted almonds, affilla cress

**Crispy Bavarian oat goose, natural jus | € 25**  
marzipan baked apple, red cabbage, potato dumplings with speculoos crumbs

**Crispy Lugeder duck, orange sauce | € 22**  
marzipan baked apple, red cabbage, potato dumplings with speculoos crumbs

**Roast venison with cranberries, glazed chestnuts | € 19,50**  
turnip vegetables, William potatoes

**Veal Wiener Schnitzel, cranberries | € 26**  
fried potatoes, side salad

**Munich escalope with horseradish and sweet mustard | € 26**  
fried potatoes, salad

**Oven-fresh crusted roast of Duroc pork | € 19,50**  
beer sauce, potato dumplings, coleslaw

**Sirloin steak of Simmental beef, Café de Paris butter | € 24**  
sweet potato wedges, fine green beans

**Roasted mirror carp | € 18.50**  
lukewarm potato field salad, remoulade

## Vegetarian:

**Spicy mountain cheese & spinach dumplings | € 14.50**  
nut butter, Styrian kernel oil, rocket salad, parmesan cheese

**Savoy cabbage and morel risotto | € 16**  
cashew nuts, Grana Padano, salted lemon

**Lukewarm apple tart with vanilla ice cream | € 9**

**Mulled wine sabayon with tree cake tips | € 9**

**Speculoos parfait | € 9**  
plum ragout with cinnamon and cloves

# GETRÄNKEKARTE

## CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

	0,1l	0,375l	0,75l
Lanson Black Label Brut	14,00		95,00
Lanson Rosé Brut		59,00	
Moët Chandon Rosé Brut			145,00
Moët Chandon Imperial Brut			135,00
Moët Chandon Dom Perignon			345,00
Veuve Cliquot Brut			99,00
Louis Roederer Brut			105,00

## PROSECCO

	0,1l	0,75l
Prosecco Frivolo	5,50	27,00

## SPRITZ GLASS

	GLASS
Hugo	8,50
Aperol Spritz	8,50

## SCHNAPPS

	2cl
<b>Lantenhammer</b>	
Bauernobstler   Fruit schnapps	6,50
Mirabellenbrand   Mirabelle	4,90
Marillenbrand   Apricot	4,90
Haselnussbrand   Hazelnut	4,90
Williamsbirne   Williams pear	4,90

**WEISSWEIN, ROSÉ & ROTWEIN,**  
*WHITE WINE, ROSÉ WINE & RED WINE*

<b>Krämer, Riesling</b>	0,2 l	8,50
Rheinhessen   DE	0,75 l	30,00
<b>Rothschild, Chardonnay</b>	0,2 l	10,00
Languedoc   FR	0,75 l	36,00
<b>Domaine de la Foliette, Sauvignon Blanc</b>	0,2 l	9,00
Loire   FR	0,75 l	32,00
<b>Groh, Grauburgunder</b>	0,2 l	10,50
Rheinhessen   DE	0,75 l	39,00
<b>Villa Alpinoni, Pinot Grigio</b>	0,2 l	8,00
Veneto   IT	0,75 l	29,00
<b>Metzger, Rosé</b>	0,2 l	11,00
Pfalz   DE	0,75 l	40,00
<b>Rothschild, Merlot</b>	0,2 l	10,00
Languedoc, FR	0,75 l	36,00
<b>Metzger, Cabernet Sauvignon</b>	0,2 l	11,00
Pfalz   DE	0,75 l	40,00
<b>Amani, Lifuli Primitivo Salento</b>	0,2 l	8,50
Apulien   IT	0,75 l	30,00
<b>Bodega Montecillo, Crianza Rioja</b>	0,2 l	10,50
Rioja   ES	0,75 l	39,00
<b>Amalaya, Amalya Tinto</b>	0,2 l	12,00
Malbec   ARG	0,75 l	44,00

# **PAULANER'S**

Wirtshaus mit Biergarten

---

THE WESTIN GRAND MUNICH

Arabellastrasse 6  
81925 Munich  
+49 89 9264 8705

[www.westingrandmunich.com](http://www.westingrandmunich.com)  
[www.arabellapark-dining.com](http://www.arabellapark-dining.com)