



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

- Suppen & Vorspeisen -

Dunkler Rinderfond
mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse
€ 7,50

Tom Kha Gai
Pikante Kokossuppe mit Zitronengras,
Streifen vom Huhn und bunter Einlage
€ 11,00
vegane Variante ohne Huhn € 8,00

Carpaccio vom Rind
mit Pinienkernen, Rukola, Grana Padano
und sautierten Champignons
€ 16,00

Kleiner, gemischter Salatteller
€ 4,50



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

- Leicht & Locker -

Bunter Salatteller
in Balsamico-Vinaigrette
mit Hähnchenbruststreifen vom Grill
€ 18,50

mit Garnelen in Kräuterbutter
€ 24,50

Gelbes Curry vom Huhn
mit Karotte, Zuckerschoten
auf Zitronengras-Duftreis
€ 18,50

- Fisch & Meeresfrüchte -

6 Black-Tiger Garnelen vom Grill
auf Grillgemüse,
mit knusprigem Knoblauchbrot und warmem Olivenöl
€ 24,50

Gelbes Fisch- und Garnelen-Curry
mit Karotte, Zuckerschoten
auf Zitronengras-Duftreis
€ 22,00

Gebackenes Filet von der Lachsforelle
auf Kartoffel-Gurken-Salat und Rukola in Kernöl
mit hausgemachter Remoulade
€ 19,50



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

- Bayerische Schmankerl -

Rahmschwammerl
mit hausgemachten Brezennködeln
€ 13,00

Käsespätzle
mit Bergkäse, Röstzwiebeln
und gemischtem Salat
€ 14,50

2 Abgebräunte Wollwürst
mit Kartoffelsalat und Bratensauce
€ 13,50

Gebratene Kaspressknödel
mit sautierten Champignons
und Salatbouquet
€ 15,50



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

- Hauptspeisen -

Schweinemedallions
auf Butterspätzle in Pilzrahmsauce,
mit Bergkäse überbacken
€ 22,50

Zwiebelrostbraten
medium gebraten, mit Käsespätzle
€ 27,00

Münchner Hof's Cheeseburger
mit Zwiebeln und Speck,
pikanter Burgersauce,
dazu Pommes oder Süßkartoffelpommes
€ 16,50



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

- Herzhafte Wirtshausküche -

Schweinebraten
mit Semmelknödel und Speck-Kraut-Salat
€ 17,00

Sauerbraten
mit Semmelknödel und Preiselbeeren
€ 20,50

Wiener Schnitzel
mit Beilage

vom Schwein mit Pommes Frites € 18,50
vom Kalb mit Petersilienkartoffeln € 24,50

bis 14 Jahre als Kinderschnitzel
vom Schwein mit Pommes Frites € 9,00
vom Kalb mit Pommes Frites € 15,00



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

- Desserts -

Apfelkücherl
im Zimtucker gewendet,
Sahne und 1 Kugel Vanille-Eis
€ 11,00

Schokoladensoufflé
auf warmem Kirschragout mit einer Kugel Pistazieneis
€ 11,00

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
€ 4,50

Für den Abend (ab 2 Personen):

Portion Kaiserschmarrn
mit Mandeln und Rosinen,
dazu Apfelkompott und Vanille-Eis
- auf dem Holzbrett serviert -
pro Person € 14,50