

Please scan for
other languages



Hacker-Pschorr

GASTHAUS – RESTAURANT

Donisl

REALE BIERWIRTSCHAFT ZUR ALTEN HAUPTWACHE
BIERRECHT SEIT 1715 - WEINAUSSCHANK SEIT 1315

TRADITIONSWIRTSCHAUS
MIT ORIGINAL MÜNCHNER KÜCHE
& BESTEN HACKER-PSCHORR BIEREN

KARTENZAHLUNG AB 25,- €

FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH UNSERER ZUSATZSTOFF- UND ALLERGENKARTE.

UNSERE PHILOSOPHIE

Im Donisl wird nicht nur Essen serviert, hier wird eine Geschichte erzählt – von Tradition, Qualität und regionaler Verbundenheit. Die Küche des Donisl zeichnet sich durch ihre tiefe Verwurzelung in der bayerischen Küche aus – und das spiegelt sich nicht zuletzt in der Auswahl der Zutaten wider. Die Zutaten und Produkte, die bei uns verwendet werden, stammen fast ausschließlich aus dem bayerischen Oberland und der näheren Umgebung.

Der **saftige Schweinebraten von bayerischen Schweinen** stammt von **regionalen Bauernhöfen**, die ihr Handwerk seit Generationen pflegen. Unser Schweinebraten wird in schonender Garweise über Stunden für Sie ofenfrisch mehrmals am Tag gebraten. Unser **Saibling vom Walchensee-Fischer** erzählt mit jedem Bissen eine Geschichte von Heimat und Tradition und von der Verbundenheit mit der Natur und den Menschen, die sie pflegen. Die Liebe zum Detail und die Leidenschaft für Qualität sind in jedem Gericht spürbar. Unser **Zwiebelrostbraten und die Steaks aus dem Werdenfelser Land**, vereint mit den Aromen und Texturen der regionalen Zutaten, kreiert eine unvergessliche Gaumenfreude. Die **Kartoffeln** unseres Kartoffelsalats, wachsen in den **fruchtbaren Böden Bayerns**, liebevoll gehegt und gepflegt von Bauern, die ihr Land und seine Produkte achten.

Im Restaurant Donisl in München wird also nicht nur gegessen, sondern gelebt. Es ist ein Ort, der die Essenz Bayerns einfängt und auf den Tisch bringt, damit jeder Gast ein Stück dieser reichen Kultur erleben kann.

IHR KÜCHENCHEF WOLFGANG BÖTTINGER UND SEIN TEAM

APERITIF

WODKA-RED BULL

2 cl Wodka, 0,2 l Red Bull und Eis 9,50

UNSERE ABSOLUTE EMPFEHLUNG

ORANGE SPRITZ

VON DER WILHELM MARX EDELBRANDMANUFAKTUR

Edelbrand aus sizilianischen Bio-Blutorangen

2 cl mit Tonic und Eis 0,2 l 11,90

CAMPARI ORANGE

4 cl Campari mit Orangensaft 0,2 l 8,40

CAMPARI SODA

4 cl Campari mit Tafelwasser 0,2 l 6,00

HUGO

Secco Wein mit Holunderblütensirup und Minze 0,2 l 9,00

APEROL SPRITZ

4 cl Aperol mit Secco Wein, Tafelwasser und Eis 0,2 l 9,00

SANBITTER ALKOHOLFREI

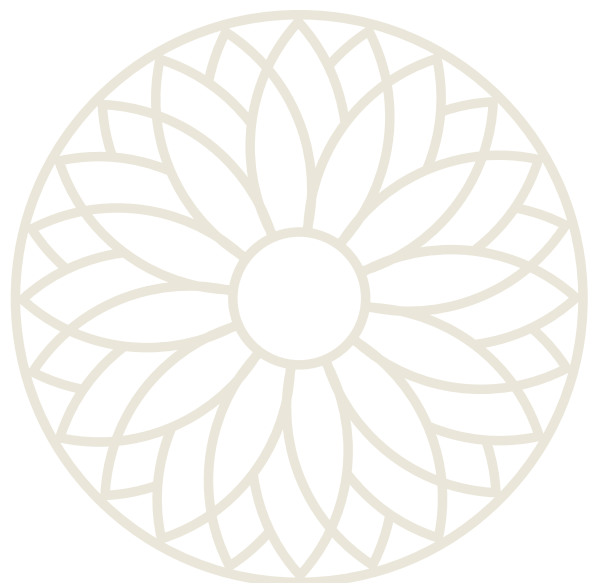
Italienischer Kräuterauszug mit etwas Mineralwasser, Eiswürfel und Tonic

SCHMECKT WIE APEROL SPRITZ – NUR OHNE ALKOHOL 0,2 l 8,00



HOLZFASSAUSSCHANK

DONNERSTAG BIS SAMSTAG
AB 17 UHR!





**Hacker
Pschorr**

BIERE

MÜNCHNER HELL VOM FASS

Untergäriges Bier mit dezenter, feinherber Hopfen-
note. Leicht malzig, angenehme Hefeblume
Stammwürze 11,5°P, Alkohol 5,0% vol

HALBE	0,5 l	6,10
PFIFF	0,35 l	4,30
MASS	1,0 l	12,20

HELL ALKOHOLFREI IN DER FLASCHE

Naturtrübes untergäriges Bier. Harmonische
Hopfennote & Aromen von Karamell, Honig & Vanille,
malzig-frisch, voller Geschmack, wenig Kalorien
Stammwürze 5,1°P, Alkohol < 0,5% vol

EIN GUTER BIERGENUSS OHNE REUE 0,5 l **6,10**

MÜNCHNER RADLER

BABBT NED IN DA BAPPM!

Münchner Hell mit feiner Zitronenlimonade,
nicht zu süß

IDEALER DURSTLÖSCHER FÜR DEN SOMMER 0,5 l **6,10**

MÜNCHNER DUNKEL VOM FASS

Untergäriges Bier mit Charakter. Herbfein mit leicht
süßen Röstmalznoten von Karamell, Nüssen und
kandierte Früchten.

PERFEKT ZU KRÄFTIG GEWÜRZTEN FLEISCHGERICHTEN.
URTYPISCHER UND VOLLMUNDIGER TRINKGENUSS!

Stammwürze 12,7°P – Alkohol 5,0% vol. 0,5 l **6,10**

HEFE WEISSE VOM FASS

Obergäriges Weißbier. Fruchthige Hefenote, leichte
Süße von Bananen & Honig, unaufdringliche
Hopfenaromatik.

MIT UNSERER NATURTRÜBEN HEFE WEISSE WIRD JEDER
SCHLUCK ZU EINEM GENUSSMOMENT. NATÜRLICH AM
VORMITTAG ZU WEISSWÜRST!

0,5 l **6,20**

RUSSN

Hefe Weiße mit feiner Zitronenlimonade,
nicht zu süß

IDEALER DURSTLÖSCHER FÜR DEN SOMMER 0,5 l **6,20**

COLA WEIZEN

Hefe Weiße mit Coca Cola 0,5 l **6,20**

PAULANER WEISSBIER 0,0 %

Im Weißbiervorgang eingebracht und erst nach
ausgiebiger Reifung schonend entalkoholisiert.
Durch ein aufwendiges Verfahren wird dem Bier
dabei zwar jeglicher Alkohol entzogen, nicht
aber sein erfrischendes Aroma!

0,5 l **6,20**

Donisl
MÜNCHEN

FÜR DIE GEMÜTLICHE RUNDE

20 ODER 30 LITER

HOLZFASS EDELHELL

AM TISCH ZUM SELBSTZAPFEN

– MIT GEEISTEN GLÄSERN **pro 1 Liter für 12,20**

DONISLS FASSBIERKALENDER

STARKBIERZEIT EIGENTLICH FASTENZEIT

SALVATOR

FEBRUAR/MÄRZ

Doppelbock, kräftig malzig, viel Karamell

Stammwürze 18,5°P, Alkohol 7,9% vol. 0,5 l **6,40**

SOMMERZEIT/WINTERZEIT

KELLERBIER

JUNI BIS AUGUST

Naturtrüb, ungefiltert mit fruchtigen Karamell- und
Honignoten

Stammwürze 12,5°P, Alkohol 5,5% vol. 0,5 l **6,10**

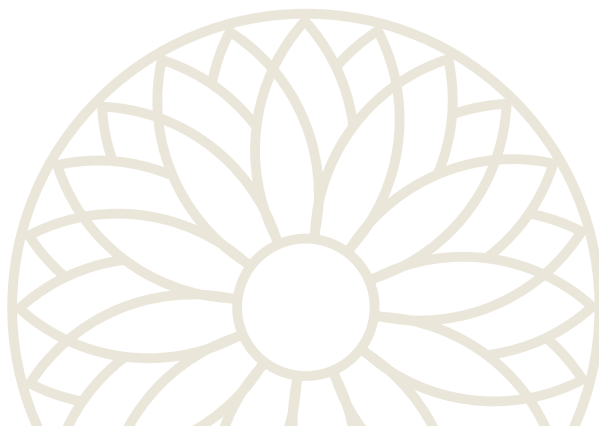
OKTOBERFEST

WIESNBIER

SEPTEMBER/OKTOBER

Fruchthige und malzbetonte Aromen, dunkler Honig,
leichte Röstaromen verbunden mit ausgewogenen
Hopfennoten

Stammwürze 13,7°P, Alkohol 5,8% vol. 0,5 l **6,40**



DAS MÜNCHNER VORESSEN

AUS DER WURSTKÜCHE

VON MÜNCHNER METZGERN

AB 10:30 UHR

GEBRÜHT

BIS 17 UHR:

ROTE BRÜHWÜRST AUS DEM KESSEL:

Wir servieren die Würst mit scharfem Senf oder süßem Hausmachersenf, Kren und Krustensemmel

1 STK. BRÜHPOLNISCHE 6,90

2 STK. WIENER 7,50

1 STK. GROßE KÄSEKRAINER
vom Traunsteiner Metzger 7,80

SOLANGE DER VORRAT REICHT:

Täglich

WEIßWURST kesselfrisch
Zwei Stück mit Brezn und Senf 10,30
Stück Weißwurst 4,10
Brezn 2,10

Dienstag und Donnerstag

STOCKWURST kesselfrisch
Zwei Stück mit Brezn und Senf 10,30
Stück Stockwurst 4,10
Brezn 2,10

WURSTBRATEREI

DURCHGEHEND:

ORIGINAL METZGER-SCHASCHLIK

Fleischspieß mit Speck, Schweinernem, Leber und Zwiebeln in der pikanten Schaschliksoß' und Krustensemmel, dazu Kartoffelchips

Eine originale, sehr alte Art 12,90

GEMISCHTER WÜRSTLTOPF

mit 3 Krustensemmeln, 2 St. Brühpolnische, 2 St. Wiener, 2 St. Käsekrainer

27,90

CURRYWURST mit Soß', Semmel und Kartoffelchips

11,90

KALBSBRIES-MILZWURST

abgebräunt, serviert mit Bratensoß und Kartoffel-Gurkensalat

17,50

4 ROSTBRATWÜRSTL

mit Sauerkraut **oder** Kartoffel-Gurkensalat, dazu scharfer Senf

Aus rohem Brät gebraten, dadurch bleiben sie viel saftiger und gschmackiger

19,50

„BROTZEIT, BROTZEIT, BROTZEIT IST DIE SCHENSTE ZEIT ...“

BROT IN BAYERN IST KULTUR:

Holzofenbrot von der Brotmanufaktur Schmidt:
herzhaft gebackenes, natürliches Brot
– teilweise doppelt gebacken aus dem Holzofen.

Brezen und Semmeln gibt es
von der Bäckerei Eberl vom Isartor.

BROTZEITEN

MIT UNSEREM DOPPELT
GEBACKENEM HOLZOFENBROT

AB 12 UHR DURCHGEHEND:

FÜR 4 ODER 6 PERSONEN ALS MAGENTRATZERL

BAYRISCHES BROTZEITBRETTL

Bauerngeräuchertes, Speckwurst, Leberkäs
kalter Braten, O'gmachter Kas, Bergkäs,
Griebenschmalz, Kren, reich garniert 36,00

FÜR 2 PERSONEN

KASBRETTL

O'gmachter Kas, reifer Bio-Romadour und
an Kai Bio-Bergkäs am Stück,
dazu Feigensenf und Brot 23,00

O'GMACHTER KAS

Camembert-Weichkäs mit Butter, Gewürzen
(Paprika-Kümmel usw.) und etwas Bier
o'gmacht, garniert mit Essiggurkerln
und Zwiebelringen 14,90

MÜNCHNER WURSTSALAT

Aus der Regensburger

sauer angemacht mit Zwiebelringen,
Essiggurke und Tomate 14,50
Mit geriebenem Bergkäs 15,50

BAUERNGERÄUCHERTES gegart

aufgeschnitten, mit sauren Gurken, Kren,
Butter und Senf, dazu unser Brotkorb. 19,90

DONISL „4ERLEI“

4 AUFSTRICHE FÜR DIE RUNDE ZUM TEILEN
Butter, Schweineschmalz, Kräutersauerrahm
und O'gmachter Kas – dazu ein Brotkorb mit
2 Brezen und Bauernbrot 16,50

UNSER BROTZEITKÄS IST AUS DER
KÄSEREI HUBERT STADLER AUS DEN
HERMANNSDORFER LANDWERKSTÄTTEN

SUPPEN

AB 12 UHR DURCHGEHEND:

LEBERSPATZLSUPPN

Leberspatztl mit Gemüsestreifen in der
Rindskraftbrühe mit Schnittlauch 7,90

PFANNKUCHENSUPPN

Pfannkuchen- und Gemüsestreifen in der
Rindskraftbrühe mit Schnittlauch 7,90

SUPPNTOPF

Leberspatztl, Stücke vom Kronfleisch Gemüse- und
Pfannkuchenstreifen in der Rindskraftbrühe 12,50

BROT

BROTKÖRBERL extra/ohne Brotzeit 4,80

KLEINE BREZN bis ca. 15 Uhr 2,10

GROßE BREZN ab ca. 15 Uhr 5,50

DONISL-KRUSTENSEMMEL 2,10



VEGETARISCH



ALTBAYRISCHE TRADITIONSGERICHTE

AB 12 UHR DURCHGEHEND:

„KÖNIG LUDWIGS HECHTENKRAUT“

Überbackener Auflauf mit Hecht, Kartoffeln und Kraut – *Nach einem Königlichen Rezept Leibspeis' von König Ludwig II.* **19,90**

KALBSFLEISCHPFLANZERL

mit Rahmwirsing **18,90**

KALBSLÜNGERL

mit Schnittlauchschmand und gebratenem Brezenknödel – *mit Essig extra* **15,90**

FÜR KINDER

AB 12 UHR DURCHGEHEND:

KARTOFFELKNÖDEL Mit Soße  **5,50**

GEMISCHTES GEMÜSE &
ROSMARINKARTOFFELN  **7,90**

KÄSSPATZEN  **7,90**

2 SCHWEINSWÜRSTL
mit Sauerkraut **oder** Kartoffel-Gurkensalat **8,90**

FÜR RESERVIERUNGEN

nutzen Sie bitte unser Reservierungstool
oder reservierung@donisl.com



LEICHT & GSUND

AB 12 UHR DURCHGEHEND:

KÄSSPATZEN

Spätzle mit zwei Käsesorten (Emmentaler und Bergkäse), dazu geröstete Zwiebelringe **16,50**
Kleine Portion **13,10**

SALAT „TISCHLEIN DECK DICH“

Bunte Salatmischung mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse, gerösteten Kerndln – angemacht mit Marillendressing **19,50**

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

Gemischte Salatblätter und Rohkost: gelber Rübensalat mit Äpfeln, Zitronensaft und Honig, Cole Slaw mit Mayonnaise, Gurken und Tomaten **7,90**

GEGRILLTE SALZWASSERGARNELEN

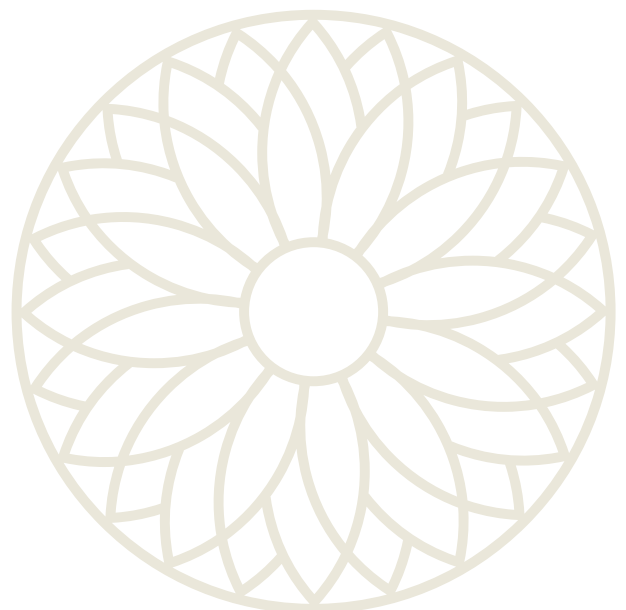
mit bunter Salatmischung – angemacht mit Marillendressing **27,50**

GARNELENPFANNE

Gemüse und Garnelen im Ofen gegrillt, mit Knoblauch und Tomatensugo **36,90**

KLEINE OFENKARTOFFELN

mit Kräuterschmand und Blattsalat **16,50**



VEGETARISCH

GEBRATEN & GESCHMORT

AB 12 UHR DURCHGEHEND:

SCHWEINSBRATEN

aus Schulter und Wammerl mit Kruste
in Natursoße, dazu Kartoffelknödel
und Krautsalat



Von bayrischen Schweinen

19,90

Kleine Portion 16,90

1/2 RESCHE SCHWEINSHAXE

mit Natursoße, Kartoffelknödel
und Krautsalat

23,90

GANZE RESCHE SCHWEINSHAXE

mit Kren, scharfem Senf und Krautsalat
Auf dem Holzbrett serviert

41,00

SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART

gebacken in Butterschmalz, mit Kartoffel-
Gurkensalat, Meerrettich und Preiselbeeren

Vom bayrischen Strohschwein

21,90

Kleine Portion 17,50

RESCHE BAYERISCHE BAUERNENTE

mit Rosmarinsoße, Blaukraut und
Kartoffelknödel

1/4 ENTE 23,50

1/2 ENTE 32,00

1/2 GEBRATENES HENDL IM OFEN GEBRATEN

mit Kartoffel-Gurkensalat

19,90

OCHSENKRUSTENSEMMEL

BAYRISCHER BURGER

Zupfter Ochs in der Krustensemmel
mit Rinds-Barbecue-Soß' / „Pulled Beef“

14,90

Mit Baked Potatoes, Kräutersauerrahm
und Cole Slaw-Salat

+ 10,00

OCHSENBRATEN

über Nacht im Ofen schonend gegart, saftig,
g'schmackig und zart – in kräftiger Rotweinsoße,
mit Blaukraut und Millirahmkartoffeln

Vom bayrischen Ochs

25,50

Kleine Portion 19,90

GEMÜSE

DAS GEMÜSE IST VOM GEMÜSEBAUERN
MIT CA. 5 SORTEN NACH JAHRESZEIT
GEMISCHT. WIR AKTIVIEREN ES MIT
ETWAS SALZ UND ZUCKER – UND
VERFEINERN ES MIT TERIYAKISOßE.

VOM GRILL

RINDERSTEAKS VON DER FÄRSE,
VON ZÜCHTERN AUS DEM MURNAUER,
WEILHEIMER UND WERDENFELSER LAND:

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Kässpätzen, Röstzwiebeln und Ochsen-Zwiebel-
Portweinsoß

Der bayerische Klassiker aus der Rinderlende

29,90

BAYRISCHES RINDERSTEAK

vom Entrecôte mit dem typischen Fettauge,
dazu zerlassene Kräuterbutter, gebackene
Millirahmkartoffeln und gebratenes
Marktgemüse

Medium gebraten, saftig, weich

Artgerechte Haltung

36,50

Als **SURF & TURF**

mit 3 frisch gebratenen Garnelen

+ 12,00

TAGLIATA

Bayrisches Rindersteak vom Entrecôte

In Streifen geschnitten, perfekt lauwarm serviert

auf Rucola, dazu geriebener Bergkäse

32,00

EXTRIGE BEILAGEN

SAUERKRAUT | BLAUKRAUT | COLE SLAW |
SPECKKRAUTSALAT | KARTOFFELKNÖDEL |
KLEINE KARTOFFELN VOM BLECH |
MILLIRAHMKARTOFFELN

je 5,50

GEMÜSEBEILAGE | KARTOFFEL-GURKENSALAT

je 6,00

KARTOFFELSALAT HERGESTELLT AUS BAYRISCHEN
KARTOFFELN, GURKEN, ZWIEBELN, ESSIG, ÖL,
GEWÜRZE UND A BISSERL BRATENSÖß'.

NACHSPEISEN

AB 12 UHR DURCHGEHEND:

CRÈME BRÛLÉE  8,50

**DONISLS OFENFRISCHE
MÜNCHNER DAMPFNUDEL** 
mit Vanillesoße 8,90

**HAUSGEMACHER
BAYRISCHER APFELSTRUDEL** 
mit Vanillesoße 9,50

FÜR 1 BIS 2 PERSONEN
KAISERSCHMARRN 
mit Rosinen, Butter, Zucker und Mandeln
karamellisiert, dazu Apfelmus 15,50

FÜR LIEBHABER

GEILE NUSS im Flascherl 2 cl 4,00

RÜSCHERL
4 cl Weinbrand und 2 cl Cola 6 cl 5,00

DER BAYERISCHE KRÄUTERLIKÖR AUS BAD TÖLZ:

HIRSCHKUSS 38% Vol.
Im Bügelflascherl serviert 4 cl 7,00

BESTE EDELBRÄNDE

AUS DER EDELOBSTBRENNEREI
LINSTER IN MEURICH:

GSCHMACKIGER BAUERNOBSTLER
1 Jahr im Eichenfass gelagert 2 cl 4,60

FEINER MIRABELL
Feiner Geschmack nach reifen Mirabellen 2 cl 5,60

AUS DER EDELBRANDMANUFAKTUR
WILHELM MARX IN STRAUBING:

WILLIAMS CHRIST EICHE 40% Vol.
Edelbrand aus der Birne, im Eichenfass gereift
2 cl 11,90

WILLIAMS CHRIST BIRNE 40% Vol.
Edelbrand 2 cl 5,90

SIZILIANISCHE BIO-BLUTORANGE 40% Vol.
Edelbrand – mediterraner Hochgenuss 2 cl 7,30

ENZIAN ACQUAVITE DI GENZIANA 40% Vol.
Enzian-Edelgeist aus dem Maulbeerfass 2 cl 8,00

KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

DALLMAYR TRINKSCHOKOLADE

mit Milch

4,60

IM WINTER:

HAFERL GLÜHWEIN

0,2 l 5,50

DALLMAYR AZUL ESPRESSO FUOCO

ESPRESSO

3,00

DOPPELTER ESPRESSO

4,50

ESPRESSO MACCHIATO

3,70

CAPPUCCINO

4,70

LATTE MACCHIATO

4,70

DALLMAYR VIA VERDE -CAFÉ CRÈME

FAIR TRADE / BIO

MILCHKAFFEE

4,70

HAFERL KAFFEE CREME

4,50

FEINSTER TEEGENUSS

DALLMAYR

je 4,70

TEESORTEN:

DARJEELING FIRST FLUSH SCHWARZTEE

ALPENKRÄUTER BIO-KRÄUTERTEEMISCHUNG

Fenchel, Anis, Salbei, Frauenmantel

und weitere handverlesene Naturkräuter

WALDBEERE

FRÜCHTEMISCHUNG MIT WALDBEERAROMA

Hibiskus, Apfel und Brombeerblätter

JAPAN SENCHA BIO GRÜNER TEE

Fein-herb, durch leichte Süße abgerundet – dabei leuchtend hellgelb

MORINGA LYCHEE AYURVEDISCHER TEE

KRÄUTERMISCHUNG MIT ZITRUS-LYCHEE-AROMA

Weich, mild und durch die Zitrusfrüchte spritzig frisch

Donisl
MÜNCHEN

ALKOHOLFREI

SOFTDRINKS

PAULANER SPEZI

0,4 l 4,90

COCA-COLA

0,4 l 4,90

COCA-COLA ZERO

0,4 l 4,90

VALENZIA ZITRONENLIMO

0,4 l 4,90

TONIC

mit frischer Minze

0,2 l 4,90

RED BULL IN DER DOSE

0,25 l 5,50

MINERALWASSER

BAD BRAMBACHER

Still oder Medium

Flasche 0,5 l 4,80

TAFELWASSER OFFEN

Still oder Spritzig

0,4 l 4,20

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

APFELSCHORLE

Apfelsaft mit Tafelwasser

0,4 l 4,80

JOHANNISBEERSCHORLE

Johannisbeernektar mit Tafelwasser

0,4 l 4,80

APFELSAFT

0,2 l 4,50

WOLFRA ORANGENSAFT Flasche 0,2 l 4,50

STÖGER JOHANNISBEERNEKTAR

0,2 l 4,50

WEINE VOM FASS

ENTHALTEN
SULFITE

WEISSWEINSCHORLE 0,3 l 6,00

GRAUBURGUNDER

Weingut Hirschmüller, D-Württemberg

Präsentiert sich saftig 0,1 l 6,00
& vollmundig am Gaumen 0,2 l 9,00

PRIMITIVO PUGLIA IGT

Messer del Fauno, I-Apulien

Eine intensive rubinrote Farbe im Glas
und ein betörender Duft nach 0,1 l 6,00
Waldbeeren in der Nase 0,2 l 9,00

PRODRY FRIZZANTE

Montelvini, I-Venetien

Ein frischer unkomplizierter Frizzante 0,1 l 4,60

CHAMPAGNER

ENTHALTEN
SULFITE

C1 CHARDONNAY BRUT MILLESIMÉ

Paul Michel, F-Champagne

Fruchtiger Jahrgangs- und Winzer-Champagner, mit
Geruchsnoten nach Zitrusfrüchten, Brioche und
Mandeln, lang anhaltende feine Perlage 0,75 l 120,-

C2 BRUT ROSÉ RESERVE

Bründlmayer, Ö-Wachau

Trauben des Pinot Noir & St. Laurent. Satte rotbeerige
und kirschige Aromen, der Geschmack ist fein, subtil,
feincremig, sehr dicht und nachhaltig 0,75 l 120,-

SCHAUMWEINE

ENTHALTEN
SULFITE

S1 PROMOSSO PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY

Montelvini, I-Venetien

Ein helles Strohgelb im Glas & in der Nase blumige
Düfte mit Apfel- & Zitrusfruchtaromen 0,75 l 39,-

S2 RIESLING WINZERSEKT

Weingut Karl Pfaffmann, D-Pfalz

Trocken, feine Perlage und lebendiger Körper, mit
Aromen von grünem Apfel und leichten florale Noten
0,75 l 39,-

FRAGEN SIE NACH UNSEREN BIG BOTTLES

WEISSWEINE

ENTHALTEN
SULFITE

W1 RIESLING SCHIEFERSTEIL

Weingut Markus Molitor, D-Mosel ✦✦

Ein typisch klares, schiefermineralisches Bouquet
mit Aromen von reifen gelben Früchten 0,75 l 43,-

W2 RIESLING GOTTLOOS

Weingut Dr. Loosen, D-Mosel ✦✦

In der Nase Aromen von Kräutern und weißem
Pflirsich, die am Gaumen von frischer Säure und
salziger, animierender Mineralität perfekt in
Szene gesetzt werden 0,75 l 42,-

W3 GRAUBURGUNDER RESERVE

PAULINE TROCKEN

Weingut Pfaffmann, D-Pfalz ✦✦✦

Bouquet von frischen Blüten, am Gaumen reife Aromen
von Birnen und Pflirsich, die ihm eine ansprechende
Saftigkeit verleihen 0,75 l 56,-

W4 CHARDONNAY SELECTION

WALSHEIMER SILBERBERG

Weingut Pfaffmann, D-Pfalz ✦✦

Bouquet von reifen Birnen, saftigen Äpfeln, zarten
Zitrusnoten und Nuancen von Vanille und geröstetem
Eichenholz. 0,75 l 35,-

W5 LUGANA SAN BENEDETTO DOC

Weingut Zenato, I-Venetien ✦✦

Am Gaumen körperreich und vollmundig, mit Noten
getrockneter Apfel und Ananas 0,75 l 48,-

W6 GRÜNER VELTLINER RIED KREUTLES, SMARAGD 2022

Weingut Knoll, Ö-Wachau ✦✦

Ausdrucksstark, intensiver Duft von reifer Steinfrucht,
Nektarinen, frischen Kräutern, Melone 0,75 l 98,-

W7 SAUVIGNON BLANC TASNIM

Weingut Loacker, I-Südtirol ✦✦✦

Im Glas strohgelbe Farbe und ein Bouquet
mit Noten von Pflirsich und Aprikose 0,75 l 54,-

W8 GRÜNER VELTLINER POYSDORF DAC

Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel ✦✦

Der Musikantenwein, toller Trinkfluss, wenig Säure,
weich und geschmackig 0,75 l 34,-

W9 GRAUBURGUNDER DAC

Weingut Trunk, Ö-Südsteiermark ✦✦

Bukett von Kräutern, gedörrter Apfel, nussig, feine
Frucht, wenig Säure 0,75 l 32,-

W10 NURGOTT EASYWHITE SILVANER

Weingut am Stein, D-Franken ✦

Feine Kräuterwürze, zarte Frucht, kalkige Mineralität,
frisch, sorgt für Nerv und Balance. 0,75 l 32,-

- W11 **GRÜNER VELTLINER RIED TENN DAC RESERVE 2020**
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel 🍷🍷🍷
 Stahl- und Akazienfass, intensiv, konzentrierter Duft, Kräuter und Honig, elegant und würzig 0,75 l 54,-
- W12 **WEIßBURGUNDER GROßE RESERVE 2019**
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel 🍷🍷🍷
 Großes Holzfass, Vanille und Karamell, kraftvoll und mächtig, hochelegant, balancierter Abgang 0,75 l 79,-
- W13 **RIESLING RIED KARNERBERG**
Weingut Birnstingl, Ö-Südsteiermark 🍷🍷🍷
 Kräftig, gehaltvoll, Aromen von Birne und Ananas 0,75 l 36,-
- W14 **SAUVIGNON BLANC MARIENGARTEN SONNEGG DAC**
Weingut Stelzl, Ö-Südsteiermark 🍷🍷🍷
 Nase nach reifen Pfirsich und Honigmelone, lang anhaltender Gaumen, ausgebaut im großen Holz 0,75 l 57,-
- W15 **RIED STEINBACH GRAUBURGUNDER**
Weingut Lackner Tinnacher, Ö-Südsteiermark 🍷🍷
 DAC Biowein, Duft nach Steinobst, Birnen & Walnüssen, Aromen von Birnenfrucht und weißem Nougat, feine Würze und Mineralität 0,75 l 43,-
- W16 **RIESLING SMOKY DRY**
Weingut von Oetinger, D-Rheingau 🍷
 Der gelbfruchtige, saftige Geschmack und die Würze mit rauchigen Noten machen den Wein unfassbar komplex und intensiv 0,75 l 49,-
- W17 **CHÂTEAU LONDON MÂCON-IGÉ CHARDONNAY**
Domaine Fichet, F-Burgund 🍷🍷🍷
 Die Weinreben sind bis zu 100 Jahre alt, gehaltvolle Mineralik und Komplexität. Die Aromen sind geprägt von Früchten, wie Aprikose, Zitrus, Birne und Quitte 0,75 l 49,-

SÜß-/DESSERTWEINE ENTHALTEN SULFITE

- SD1 **RIESLANER AUSLESE**
Weingut Juliuspital, D-Franken
 Feine Blüten gepaart mit klaren, brillanten Fruchtaromen, Ananas und vollreife Aprikose. Süße trifft auf animierende Saftigkeit 0,5 l 58,-
- SD2 **SÜßSTOFF BY ALEXANDER FRITSCH RIESLING KABINETT**
Weingut Karl Fritsch, Ö-Wagram
 Fruchtig elegant, reinsortiger Riesling im trendigen Kabi-Style, natürliche Restsüße und lebendige Säure sorgen für einen wahnsinnigen Trinkfluss 0,75 l 42,-

ROTWEINE

ENTHALTEN
SULFITE

- R1 **PRIMITIVO PUGLIA IGT**
Weingut Barbanera, I-Apulien 🍷🍷🍷
 Die beliebte Rebsorte Primitivo zeigt sich hier mit intensiven Fruchtnoten nach Kirschen und Brombeeren, langer Abgang 0,75 l 34,-
- R2 **HERRGOTT CUVÉE**
Weingut Am Nil, D-Pfalz 🍷🍷🍷
 Intensiv in tieferer Farbe und Geschmack. Brombeere und Sauerkirschen, aber auch Anklänge von Tabak am Gaumen und in der Nase 0,75 l 38,-
- R3 **FOGGATHAL NO 24 2018**
75% ZWEIFELT, 25% CABERNET SAUVIGNON
Weingut Karl Fritsch, Ö-Burgenland 🍷🍷🍷
 Handgelesen, vollmundig, dunkles Rubingranat, zarte Gewürznuancen nach schwarzen Beeren, tabakig, gut integrierte Tannine 0,75 l 76,-
- R4 **CUVÉE ADRIAN TOSCANA ROSSO**
Weingut Tenuta Valdifalco, I-Toskana 🍷🍷
 Typisch toskanisch – mit frischen Fruchtnoten von Himbeeren und Johannisbeeren 0,75 l 38,-
- R5 **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018**
Weingut Tenuta Corte Pavone, I-Toskana 🍷🍷
 Highlight aus der Toskana! Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Hagebutte, frischem Waldboden und getrockneten Kräutern 0,75 l 135,-
- R6 **BLAUFRÄNKISCH EDELGRABEN 2016**
Weingut Toni Hartl, Ö-Burgenland 🍷🍷
 Tiefes Rubinrot, klare Beerenfrucht, dunkle Kirsche, sehr saftig, elegant mit langem Abgang 0,75 l 79,-
- R7 **LAGREIN GRAN LAREYN**
Weingut Loacker, I-Südtirol 🍷🍷
 Aromen von Waldfrüchten, Eukalyptus, Bourbonvanille in der Nase. Weiche Tannine, dunkle Beerenfrucht am Gaumen – BIO 0,75 l 79,-

ROSÉ WEINE

ENTHALTEN
SULFITE

- ROSÉ **ROSÉ KALK & STEIN**
 1 *Weingut Unger, Ö-Neusiedler See* 🍷🍷
 Begeistert ab dem 1. Schluck. Ansprechendes Rosa und intensive Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Cranberries im Bouquet 0,75 l 36,-
- ROSÉ **CÔTES DU RHÔNE ROSÉ LOUBIÉ**
 2 *Domaine de Mourchon, F-Rhône* 🍷🍷
 Dieser Rosé aus der Provence gilt als einer der besten Roséweine Frankreichs und überzeugt mit seiner Filigranität und Länge 0,75 l 38,-

JAHRGANGSÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

FÜR DIE TISCHRUNDE

AB 8 BIS 25 PERSONEN:

WIR KOCHEN FÜR SIE AUF VORBESTELLUNG

Je Vorbestellung bitte nur 1 Gericht wählen.

ENTE

GANS

GEFÜLLTE KALBSBRUST

TAFELSPITZ GESOTTEN

TAGLIATA

Entrecôte in Streifen geschnitten

KALBSBRATEN

mit Kalbsbries

ENTRECÔTE IM GANZEN

Auf Wunsch: mit Gänse- oder Entenleber

RINDERBRATEN UND KLEINES FILETSTEAK

RINDERFILET

im Ganzen gebraten

RINDSROULADEN

SCHWEINEFILET

ZANDERFILET

GANZER FISCH

Dorade, Zander etc.

DIESE BEILAGEN KÖNNEN SIE DAZUWÄHLEN:

CA. 3 - 4 BEILAGEN

- Blaukraut, Sauerkraut, Rahmwirsing, Rahmschwammerl
 - Geröstete Brezenknödel, Kartoffelknödel, Knuspertasche, Kässpatzn
 - Ofenkartoffel, gebackene Millirahmkartoffeln, kleine Grillkartoffeln (mit Schale), Kartoffelpüree (mit Trüffel)
 - Röstgemüse, grüner Spargel vom Grill, Blattspinat, weißer Spargel (April bis Juni)
 - Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat, kleiner gemischter Salat
-

PREIS NACH ABSPRACHE

RESERVIERUNG@DONISL.COM

FRAGEN SIE NACH UNSEREN „BIG BOTTLES“

1,5 BIS 6 LITER

WWW.DONISL.COM

REICHERT WIRTSHAUS GMBH & CO. KG WEINSTRASSE 1 - 80333 MÜNCHEN
T: +49 (0)89-242 939-0 - F: +49 (0)89-242 939-100 - E-MAIL: INFO@DONISL.COM

ALLE PREISE IN EURO – INKLUSIVE BEDIENUNG UND MEHRWERTSTEUER

