

Please scan for
other languages



Hacker-Pschorr

GASTHAUS – RESTAURANT

Donisl

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

TRADITIONSWIRTSHAUS
MIT ORIGINAL MÜNCHNER KÜCHE
& BESTEN HACKER-PSCHORR BIEREN

ALLE PREISE IN EURO – INKLUSIVE BEDIENUNG UND MEHRWERTSTEUER



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. 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.

„Brotzeit, Brotzeit, Brotzeit ist die schenste Zeit ...“

Unser **Brotzeitkäś** ist aus der **Käserei Hubert Stadler aus den Hermannsdorfer Landwerkstätten**.

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 DONISL-KÜCHENTEAM



APERITIF

APEROL SPRITZ 0,1 10 20

4 cl Aperol mit Secco Wein, Tafelwasser + Eis 0,2 l **8,90**

HUGO 0,20

Secco Wein mit Holunderblüten sirup + Minze 0,2 l **8,90**

CAMPARI SODA 1 20

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

CAMPARI ORANGE 1 20

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

SANBITTER ALKOHOLFREI 1

SCHMECKT WIE APEROL SPRITZ – NUR OHNE ALKOHOL
italienischer Kräuterauszug | etwas Mineralwasser |
Eiswürfel | Tonic 0,2 l **8,00**



BIERE

MÜNCHNER HELL VOM FASS a2, 20

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

HALBE	0,5 l	4,90
PIFF	0,35 l	4,30
MASS	1,0 l	9,80

HELL ALKOHOLFREI IN DER FLASCHE a2, 20

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 4,90

MÜNCHNER RADLER a2, 20

BABB T NED IN DA BAPPM!
Münchner Hell mit feiner Zitronenlimonade, nicht zu süß
IDEALER DURSTLÖSCHER FÜR DEN SOMMER 0,5 l 4,90

MÜNCHNER DUNKEL VOM FASS a2, 20

untergäriges Bier mit Charakter, herbfein mit leicht süßen Röstmalznoten von Karamell, Nüssen und kandierten Früchten
PERFEKT ZU KRÄFTIG GEWÜRZTEN FLEISCHGERECHTEN.
URTYPISCHER UND VOLLMUNDIGER TRINKGENUSS
Stammwürze 12,7°P -Alkohol 5,0% vol. 0,5 l 6,10

HEFE WEIßE VOM FASS a1 a2, 20

obergäriges Weißbier, fruchtige Hefenote, leichte Süße von Bananen & Honig, unaufdringliche Hopfenaromatik
MIT UNSERER NATURTRÜBEN HEFE WEISSE WIRD JEDER SCHLUCK ZU EINEM GENUSSMOMENT. NATÜRLICH AM VORMITTAG ZUR WEISSWURST 0,5 l 6,20

RUSSN a1 a2, 20

Hefe Weiße mit feiner Zitronenlimonade, nicht zu süß
IDEALER DURSTLÖSCHER FÜR DEN SOMMER 0,5 l 6,20

COLA WEIZEN a1 a2, 1 2 3 9 20

Hefe Weiße mit Coca Cola 0,5 l 6,20

PAULANER WEISBIER 0,0 % a1 a2

im Weißbierverfahren eingebraut und erst nach ausgiebiger Reifung schonend entalkoholisiert, durch ein aufwendiges Verfahren wird dem Bier zwar jeglicher Alkohol entzogen, nicht aber sein erfrischendes Aroma 0,5 l 6,20

DONISLS FASSBIERKALENDER

STARKBIERZEIT EIGENTLICH FASTENZEIT

SALVATOR FEBRUAR/MÄRZ a2, 20
Doppelbock, kräftig malzig, viel Karamell
Stammwürze 18,5°P, Alkohol 7,9% vol. 0,5 l 6,40

SOMMERZEIT/WINTERZEIT

KELLERBIER JUNI BIS AUGUST a2, 20
naturtrüb, ungefiltert, fruchtig, Karamell-Honignoten
Stammwürze 12,5°P, Alkohol 5,5% vol. 0,5 l 6,10

OKTOBERFEST

WIESNBIER SEPTEMBER/OKTOBER a2, 20
fruchtig, malzbetont, wie dunkler Honig, leichte Röstaromen, gewogene Hopfennoten
Stammwürze 13,7°P, Alkohol 6,2% vol. 0,5 l 6,40

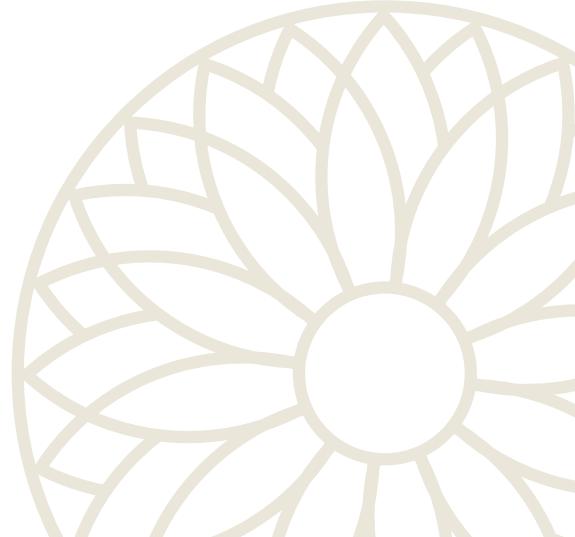
HOLZFASS FÜR DIE RUNDE

20 LITER

HOLZFASS EDELHELL a2, 20
AM TISCH ZUM SELBSTZAPFEN

pro 1 Liter für 9,80

AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR



ALTBAYRISCHE TRADITIONSKÜCHE

DONISL BRATENREINDL

Rind | Ente | Schweinshaxe | Schweinswürstl | Blaukraut | Kartoffelknödel | Käsespätzle
a1 c g i m o, 1 2 3 7
für 2 Pers. 68,00
für 4 Pers. 124,00

SCHWEINSBRATEN

GQB-Schwein aus bayrischer Zucht
Schulter | Wammerl mit Kruste | Natursoße | Kartoffelknödel | Krautsalat
a1 a2 i m o, 1 2 3 7 20



19,90
kleine Portion 16,90

1/2 RESCHE SCHWEINSHAXE

Natursoße | Kartoffelknödel | Krautsalat
a1 a2 i m o, 1 2 3 7 20

23,90

SCHNITZEL WIENER ART

vom bayrischen Strohschwein
Schweineschnitzel | Pommes frites **oder** Kartoffel-Gurkensalat | Meerrettich | Preiselbeeren
a1 c i m o, 1 3 5

22,90
kleine Portion 18,60

SCHNITZELRUNDE ZUM TEILEN

3 Schnitzel | geschnitten | Pommes frites | Meerrettich
a1 c, 3

34,50

1/4 RESCHE BAYERISCHE BAUERNENTE

Rosmarinsoße | Kartoffelknödel | Blaukraut
a1 a2 i o, 1 3 7 20

23,50

BACKHENDL

ausgelöste Hähnchenkeule | Pommes frites **oder** Kartoffel-Gurkensalat
a1 c i m o, 1 5

21,90

DUETT VOM OCHS

Schulter | Backerl | Rotweinsafterl | Blaukraut | Millrahmkartoffeln
g i m o, 1 3 4 5 20

28,60

SCHWEINEFILET IM PFEFFERMANTEL

Schweinefilet | Waldzwerge | Karotte | Brezenknödel
a1 c g i

28,60

KALBSPFLANZERL

angemachtes Gemüse | Rosmarinkartoffeln
a1 c g i m

19,90

KALBSTAFELSPITZ

Kartoffel-Karotten-Spinat-Gemüse | Schnittlauchsuppe | geschabter Meerrettich
a1 c g

26,90

VEGETARISCH | VEGAN

KÄSSPATZEN

Spätzle | Käse | Zwiebelringe
a1 c g
kleine Portion 16,60
13,60

LINGUINE MIT WINTERTRÜFFEL

Pasta | Babyspinat | Wintertrüffel a1 c g

20,90

VEGANES NUDELPFANDL

Spinat | Tomate | Waldzwerge | Kräuter

17,60

RAHMSCHWAMMERL

Waldzwerge | Rahm | Brezenknödel a1 c g

17,60

VOM GRILL

ROSTBRATEN – RUMPSTEAK

vom Murnauer Rind
Rotweinzwiebeljus | Röstzwiebeln | Kässpatzen a1 c g 20
28,90

RIBEYE 300 GRAMM

vom Murnauer Rind
Fettauge nicht verpassen | Café de Paris Sauce | gegrilltes Gemüse | Kartoffelgratin c g i, 4
39,90

DONISLS DELUXE BURGER

200 g Werdenfelser Rind aus Murnau | Cheddar | Salat | Tomate | Essiggurken | Zwiebeln | hausgemachte Donisl Burgersoße
a1 c g i j 3
18,90

ZANDERFILET

Scampi-Hummersoße | wilder Brokkoli | Kartoffelcreme o d g 1
29,80

SÜße Verführungen

BAYRISCHE MOHNMOUSSE

Zwetschengelee c g, 9
9,90

DONISLS OFENFRISCHE

MÜNCHNER DAMPFNUDEL

Vanillesoße a1 c g
9,60

HAUSGEMACHTER

BAYRISCHER APFELSTRUDEL

Vanillesoße a1 c g h 1, 2
9,60

AUCH FÜR DIE TISCHRUNDE GEEIGNET

GROßE PORTION KAISERSCHMARRN

Rosinen | Butter | Zucker | Mandeln
karamellisiert – dazu Apfelmus a1 c g h 1, 2
15,60

VEGETARISCH

VEGAN

HOCHPROZENTIGES

NUSS im Flascherl ^{h2, 20}	2 cl	4,00
RÜSCHERL		
3 cl Weinbrand und 10 cl Cola ^{1 9 10 20}	13 cl	5,00
DER BAYERISCHE KRÄUTERLIKÖR AUS BAD TÖLZ:		
HIRSCHKUSS 38% Vol.		
Im Bügelflascherl serviert ^{o, 20}	4 cl	7,00
WODKA-RED BULL		
2 cl Wodka 0,25 l Red Bull Eis ^{a1, 1 20}		9,50

BESTE EDELBRÄNDE

WILLIAMS CHRIST BIRNE 40% Vol. ²⁰		
Edelbrand – Sigi Herzog Destillate	2 cl	4,90
GSCHMACKIGER BAUERNOBSTLER ²⁰		
Edelobstbrennerei Linster		
1 Jahr im Eichenfass gelagert	2 cl	4,60
FEINER MIRABELL ²⁰		
Edelobstbrennerei Linster		
Feiner Geschmack nach reifen Mirabellen	2 cl	5,60
WILLIAMS CHRIST EICHE 40% Vol. ²⁰		
Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx		
Edelbrand aus der Birne, im Eichenfass gereift	2 cl	7,90
HIMBEERMARK BRAND 40% Vol. ²⁰		
Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx	2 cl	7,90
GRAPPA VOM CHARDONNAY ²⁰		
Nonino	2 cl	5,60



FÜR RESERVIERUNGEN

nutzen Sie bitte unser Reservierungstool
oder reservierung@donisl.com

WEINE VOM FASS ²⁰ ENTHALTEN SULFITE

GLASWEISE:

WEISSWEINSCHORLE	0,3 l	6,00
GRAUBURGUNDER	0,1 l	6,00
<i>Weingut Hirschmüller, D-Württemberg</i>	0,2 l	9,00
PRIMITIVO PUGLIA IGT	0,1 l	6,00
<i>Messer del Fauno, I-Apulien</i>	0,2 l	9,00
PRODRY FRIZZANTE	0,1 l	4,60
<i>Montelvini, I-Venetien</i>		

CHAMPAGNER/ SCHAUMWEINE ²⁰

ENTHALTEN SULFITE

C1	PAUL MICHEL		
	<i>Champagne Premier Cru, F-Champagne</i>	0,75 l	120,-
C2	ROSÉ BRUT TAITTINGER PRESTIGE		
	<i>Champagne Taittinger, F-Champagne</i>	0,75 l	145,-
S2	WINZERSEKT BLANC DE BLANCS BRUT		
	<i>Weingut Jurtschitsch, Ö-Kamptal</i>	0,75 l	72,-
S1	VALDO PROSECCO SUPERIORE		
	DOCG MARCA ORO SPUMANTE		
	<i>Valdo, I-Venetien</i>	0,75 l	39,-
S3	WINZERSEKT		
	<i>Weingut Pfaffmann, D-Pfalz</i>	0,75 l	45,-

SÜß-/DESSERTWEIN ²⁰ ENTHALTEN SULFITE

SD1	RIESLANER AUSLESE		
	<i>Weingut Juliuspital, D-Franken</i>	0,5 l	58,-





WEISSWEINE ²⁰

ENTHALTEN
SULFITE

W6	CHARDONNAY			
	<i>Weingut Hirschmüller, D-Württemberg</i>	0,75 l	34,-	
W14	CHARDONNAY MÂCON-IGÉ LA CRA 2021			
	<i>Domaine Fichet, F-Burgund</i>	0,75 l	69,-	
W17	GRAUBURGUNDER			
	<i>Weingut Bott Freres, F-Elsass</i>	0,75 l	39,-	
W8	GRAUBURGUNDER			
	<i>Weingut von Oetinger, D-Rheingau</i>	0,75 l	34,-	
W3	GRAUBURGUNDER RESERVE PAULINE TROCKEN			
	<i>Weingut Pfaffmann, D-Pfalz</i>	0,75 l	56,-	
W15	GRAUBURGUNDER			
	<i>Weingut Hirschmüller, D-Württemberg</i>	0,75 l	34,-	
W12	WEISBURGUNDER GROSSE RESERVE 2019			
	<i>Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel</i>	0,75 l	79,-	
W5	TREBBIANO DI LUGANA			
	<i>Weingut Zenato, I-Venetien</i>	0,75	39,-	
W9	RIESLING EASY-WHITE			
	<i>NURGOTT, Weingut Achim Ritter, D-Rheingau</i>	0,75 l	33,-	
W2	RIESLING GOTTLAOS			
	<i>GOTTLAOS, Weingut Dr. Loosen, D-Mosel</i>	0,75 l	42,-	
W1	RIESLING RIED HEILIGENSTEIN			
	<i>Weingut Bründlmayer, Ö-Langenlois Kamptal</i>	0,75 l	98,-	
W16	RIESLING SMOKY DRY			
	<i>Weingut von Oetinger, D-Rheingau</i>	0,75 l	49,-	
W7	RIESLING NACHSCHLAG „BRIGHT SIDE OF LIFE“ 2024			
	<i>Weingut Stahl, D-Franken</i>	0,75 l	29,-	
W13	SAUVIGNON BLANC			
	<i>HERRGOTT, Chateau de la Chaise, F-Loire</i>	0,75 l	45,-	
W4	SAUVIGNON BLANC RESERVE -S-			
	<i>Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel</i>	0,75 l	58,-	
W10	SILVANER EASY-WHITE			
	<i>NURGOTT, Weingut am Stein, D-Franken</i>	0,75 l	32,-	
W11	GRÜNER VELTLINER RIED TENN DAC RESERVE 2020			
	<i>Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel</i>	0,75 l	54,-	

GROSFLASCHEN ²⁰

ENTHALTEN
SULFITE

W20	RIESLING GOTTLAOS			
	<i>GOTTLAOS, Weingut Dr. Loosen, D-Mosel</i>	3,0 l	168,-	
W21	GRÜNER VELTLINER RIED STEINBERG			
	<i>Weingut Karl Fritsch, Ö-Burgenland</i>	1,5 l	120,-	
W22	MORILLON RIED FLAMMBERG			
	<i>Weingut Lackner Tinnacher, Ö-Südsteiermark</i>	1,5 l	160,-	
R8	CUVÉE ADRIAN SANGIOVESE TRAUBEN 2021			
	<i>ROTWEIN CUVÉE, Toscana Rosso, I-Toskana</i>	1,5 l	98,-	

ROTWEINE ²⁰

ENTHALTEN
SULFITE

R1	PRIMITIVO PUGLIA IGT			
	<i>Weingut Barbanera, I-Apulien</i>	0,75 l	34,-	
R2	HERRGOTT CUVÉE CS, CF, M			
	<i>HERRGOTT, Weingut Am Nil, D-Pfalz</i>	0,75 l	38,-	
R4	TOSCANA ROSSO CUVÉE			
	<i>Duca di Saragnano, Sangiovese, Canaiolo, I-Toskana</i>	0,75 l	29,-	
R6	PINOT NOIR RIED GOLDBERG			
	<i>Weingut Toni Hartl, Ö-Burgenland</i>	0,75 l	79,-	
R3	MERLOT			
	<i>NURGOTT, Chateau Gensac, F-Gascogne</i>	0,75 l	42,-	
R5	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018			
	<i>Weingut Tenuta Corte Pavone, I-Toskana</i>	0,75 l	135,-	
R7	BLACK OX CUVÉE CS, DORNF. TEMPRAN.			
	<i>Weingut Lergenmüller, D-Pfalz</i>	0,75 l	39,-	

ROSÉ WEINE ²⁰

ENTHALTEN
SULFITE

ROSÉ	ROSÉ KALK & STEIN			
	<i>1 Weingut Unger, Ö-Neusiedler See</i>	0,75 l	36,-	
ROSÉ	TORRES NATUREO ALKOHOLFREI			
	<i>3 Miguel Torres, ES-Vilafranca del Penedès</i>	0,75 l	29,-	

NURGOTT: Cuvertiert von Guido Gottwald

HERRGOTT: Cuvertiert von Alexander Herrmann und Guido Gottwald

GOTTLAOS: Cuvertiert von Guido Gottwald und Ernst Loosen

ALKOHOLFREI

SOFTDRINKS

PAULANER SPEZI ¹⁹	0,4 l	4,90
COCA-COLA ^{1 2 3 9}	0,4 l	4,90
COCA-COLA ZERO ^{1 2 3 9 11}	0,4 l	4,90
PAULANER ZITRONENLIMO ^{1 3}	0,33 l	4,20
PAULANER ORANGENLIMO ^{1 3}	0,33 l	4,20
TONIC ¹⁰ mit frischer Minze	0,2 l	4,90
RED BULL IN DER DOSE ¹	0,25 l	5,50

MINERALWASSER

BAD BRAMBACHER	Flasche 0,5 l	4,80
TAFELWASSER OFFEN	0,4 l	4,20

FRUCHTSÄFTGETRÄNKE

APFELSCHORLE	0,4 l	4,90
Apfelsaft mit Tafelwasser		
JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 l	4,90
Johannisbeerenektar mit Tafelwasser		
HOLUNDERSCHORLE ^{2 11}	0,4 l	4,90
WOLFRA ORANGENSAFT	Flasche 0,2 l	4,50

STAND AB 01/2026



KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

TRINKSCHOKOLADE ⁹

mit Milch 4,60

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

ESPRESSO ⁹	3,00
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	4,50
ESPRESSO MACCHIATO ^{9, 9}	3,70
CAPPUCCINO ^{9, 9}	4,70
LATTE MACCHIATO ^{9, 9}	4,70

FAIR TRADE / BIO

MILCHKAFFEE ^{9, 9}	4,70
HAFERL KAFFEE CREME ⁹	4,50

FEINSTER TEEGENUSS

TEESORTEN: je 4,80

DARJEELING FIRST FLUSH SCHWARZTEE

ALPENKRÄUTER BIO-KRÄUTERTEEMISCHUNG

WALDBEERE
FRÜCHTEMISCHUNG MIT WALDBEERAROMA

JAPAN SENCHA BIO GRÜNER TEE

MORINGA LYCHEE AYURVEDISCHER TEE
KRÄUTERMISCHUNG MIT ZITRUS-LYCHEE-AROMA

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel
4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 8: mit Phosphat 9: mit Süßungsmittel
11: coffeinhaltig 13: chininhaltig 20: mit Alkohol

Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen: a1: Weizen (Gluten)
a3: Roggen (Gluten) a3: Gerste (Gluten) a4: Hafer (Gluten) c: Eier d: Fisch

f: mit Soja g: Milch h1: Mandeln i: Sellerie j: Senf k: Sesam

l: Schwefeldioxid und Sulfite n: Weichtiere o: Krebstiere p: Erdnüsse

Leider können wir bei all unseren Speisen Spuren von allen Allergenen, die eine Unverträglichkeit hervorrufen, nicht ausschließen!

DONISL SOUVENIR
VERSCHIEDENE KRÜGE AB 10,00
SCHLÜSSELANHÄNGER AB 5,00

AUSGESTELLTE ARTIKEL FINDEN SIE
IM SCHAUKASTEN IM EINGANGSBEREICH

WWW.DONISL.COM

REICHERT WIRTSHAUS GMBH & CO. KG

WEINSTRÄBE 1 - 80333 MÜNCHEN - T: +49 (0)89-242 939-0 - F: +49 (0)89-242 939-100 - E-MAIL: INFO@DONISL.COM

