

Please scan for  
other languages



**Hacker-Pschorr**

GASTHAUS – RESTAURANT

**Donisl**

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

**TRADITIONSWIRSHAUS**

MIT ORIGINAL MÜNCHNER KÜCHE  
& BESTEN HACKER-PSCHORR BIEREN

ALLE PREISE IN EURO - INKLUSIVE BEDIENGELD UND MEHRWERTSTEUER



# Donisl

## MÜNCHEN

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 **Brotzeitkäs** 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 <sup>1, 20</sup>	0,2l	8,90 €
Hugo <sup>1, 20</sup>	0,2l	8,90 €
Campari Soda <sup>1, 20</sup>	0,2l	6,00 €
Campari Orange <sup>1, 20</sup>	0,2l	8,40 €
Sanbitter <sup>1</sup> alkoholfrei	0,2l	8,00 €



**HOLZFASS** **20**  
**Münchner GOLD**  
für die Runde  
am Tisch zum Selbstzapfen  
L I T E R

## UNSERE BIERE

<b>Münchner Hell</b> <sup>a2, 20</sup> untergäriges Bier mit dezenter, feinherber Hopfennote. Leicht malzig, angenehme Hefeblume   Stammwürze 11,5°P, Alkohol 5,0% vol	0,5l 0,35l 1,0l	5,20 € 4,60 € 10,40 €
<b>Hell Alkoholfrei</b> <sup>a2, 20</sup> naturtrübes untergäriges Bier, harmonische Hopfennote & Aromen von Karamell, Honig & Vanille, malzig-frisch, voller Geschmack, wenig Kalorien   Stammwürze 5,1°P, Alkohol < 0,5% vol	0,5l	5,20 €
<b>Münchner Radler</b> <sup>a2, 20</sup> Münchner Hell mit feiner Zitronenlimonade, nicht zu süß	0,5l	5,20 €
<b>Münchner Dunkel</b> <sup>a2, 20</sup> untergäriges Bier mit Charakter, herbfein mit leicht süßen Röstmalznoten von Karamell, Nüssen und kandierten Früchten   Stammwürze 12,7°P –Alkohol 5,0% vol.	0,5l	6,10 €
<b>Hefe Weiße</b> <sup>a1, a2, 20</sup> obergäriges Weißbier, fruchtige Hefenote, leichte Süße von Bananen & Honig, unaufdringliche Hopfenaromatik	0,5l	6,20 €
<b>Russin</b> <sup>a1, a2, 20</sup> Hefe Weiße mit feiner Zitronenlimonade, nicht zu süß	0,5l	6,20 €
<b>Cola Weizen</b> <sup>a1, a2, 1, 2, 3, 9, 20</sup> Hefe Weiße mit Coca Cola	0,5l	6,20 €
<b>Paulaner Weißbier</b> <sup>a1, a2</sup> 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	0,5l	6,20 €
<b>STARKBIERZEIT</b> Februar/März <b>Salvator</b> <sup>a2, 20</sup> 0,5l 6,40 €	<b>SOMMERZEIT</b> Juni/Juli/August <b>Kellerbier</b> <sup>a2, 20</sup> 0,5l 6,10 €	<b>OKTOBERFEST</b> September/Oktober <b>Wiesnbier</b> <sup>a2, 20</sup> 0,5l 6,40 €

## VORSPEISEN

### Brotzeitbrettl

a1, a2, a3, a4, c, g, i, m, 2, 3  
Bauerngeräuchertes | Speckwurst | Leberkäs  
| kalter Braten | Schafskäsecreme | Bergkäs |  
Hummus | Kren | reich garniert | Brot

2 Pers. 24,00 €  
4 Pers. 42,00 €

### Donisl "4erlei"

a1, a2, a3, a4, g, i, m, 4  
Hummus | Schafskäsecreme |  
Salzbutter | Kräutersauerrahm –  
mit einem Brotkorb

11,00 €

### Gratinierter Ziegenkäse

g, 8  
Honig – Thymian | bayrischer Pflücksalat

18,60 €

### Donisl Salat

a1, j  
ausgesuchte Blattsalate | Tomate | Gurke |  
Special Hausdressing | Kerndl | Croutons

klein 6,90 €  
groß 11,90 €

## WURSTSPEZIALITÄTEN

### Weißwurst

KESSELFRISCH a1, c, g, m, o, p, 3, 4, 5, 7, 8  
zwei Stück | Brezn | Senf  
Stück Weißwurst  
Brezn

10,60 €  
4,10 €  
2,40 €

### Currywurst

2, 4, 9  
Pommes frites

14,90 €

### Bratwurstreindl

c, i, m, o, p, 3, 4, 5, 7, 8  
Sauerkraut oder Kartoffelsalat

4 Würstl 17,90 €

PORTION 8 Würstl 29,00 €  
ZUM TEILEN 16 Würstl 55,00 €

### BRÖTKÖRBERL

a1, a2, a3, a4  
BREZN a1, j

4,90 €  
2,40 €

## EXTRIGE BEILAGEN

SAUERKRAUT | BLAUKRAUT | SPECKKRAUTSALAT o, 1, 2, 3, 5, 20 | MILLIRAHMKARTOFFELN g, 1, 2, 3, 5 | KARTOFFELKNÖDEL a1, c, g |  
KLEINE KARTOFFELN VOM BLECH | SPÄTZLE a1, m, 2, 3 | POMMES FRITES

je 5,60 €

GEMÜSEBEILAGE | KARTOFFEL-GURKENSALAT i, m, o, 1, 5

je 5,90 €

## AUS DEM SUPPENKESSEL

### Ochsenkraftbrühe

a1, c, g, i  
Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Gemüse |  
Schnittlauch

7,90 €



### Bayrische Kartoffelsamtsuppe

a1, c, g, i  
Majoran | Brezenkrusteln

8,90 €

## VEGETARISCH | VEGAN

### Kässpätzlen

a1, c, g  
Käse | Zwiebelringe

kleine Portion

14,60 €  
17,60 €

### Linguine mit Wintertrüffel

a1, c, g  
Pasta | Babyspinat | Wintertrüffel

22,60 €

### Rahmschwammerl

a1, c, g  
Pilze | Rahm | Brezenknödel

17,60 €

## FÜR KINDER

### Kartoffelknödel

a1, m, 2, 3  
mit Schweinebratensoße

5,60 €

### Kässpätzln

a1, m, 2, 3

7,90 €

### 2 Rostbratwürstl

i, m, o, 1, 3, 4, 5  
mit Pommes frites oder Kartoffel-  
Gurkensalat

8,90 €

### Portion Pommes frites

5,60 €

VEGETARISCH

VEGAN

# BAYRISCHE TRADITIONSKÜCHE



## Schweinebraten

Schwein aus bayrischer Zucht | Schulter | Wammerl mit Kruste |  
Natursoße | Kartoffelknödel | Krautsalat <sup>a1, a2, i, m, o, 1, 2, 5, 7, 20</sup>

kleine Portion 16,90 €  
19,90 €

## 1/2 resche Schweinshaxe

Natursoße | Kartoffelknödel | Krautsalat <sup>a1, a2, i, m, o, 1, 2, 7, 20</sup>

23,90 €

## Schnitzel Wiener Art

vom bayrischen Strohschwein | Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat |  
Preiselbeeren <sup>a1, c, i, m, o, 1, 3, 5</sup>

kleine Portion 18,60 €  
22,90 €

## ¼ resche bayrische Bauernente

Rosmarinsoße | Kartoffelknödel | Blaukraut <sup>a1, a2, i, o, 1, 3, 7, 20</sup>

23,50 €

## Backhendl

ausgelöste Hähnchenkeule | Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat <sup>a1, c, i, m, o, 1, 5</sup>

21,90 €

## Duett vom Ochs

Schulter | Backerl | Rotweinsafterl | Blaukraut | Millirahmkartoffeln <sup>g, i, m, o, 1, 3, 4, 5, 20</sup>

29,90 €

## Kalbfleischpflanzerl

angemachtes Gemüse | Rosmarinkartoffeln <sup>a1, c, g, i, m</sup>

19,90 €

## VOM GRILL

### Zwiebelrostbraten - RUMPSTEAK

vom Murnauer-Rind Rotweinzwiebeljus | Röstzwiebeln | Kässpätzen <sup>a1, c, g</sup>

31,90 €

### Zanderfilet

Scampi-Hummersoße | wilder Brokkoli | Kartoffelcreme <sup>o, d, g, 1</sup>

32,90 €

## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

### Bayrisches Mohnmousse <sup>c, g, 9</sup>

Zwetschgengelee

9,90 €

### Donisls ofenfrische Dampfnudel <sup>f1, c, g</sup>

Vanillesoße

9,60 €

### Apfelstrudel <sup>f1, c, g, h1, 2</sup>

Vanillesoße

9,60 €

### Große Portion Kaiserschmarrn <sup>a1, c, g, h1, 2</sup> IDEAL ZUM TEILEN

Rosinen | Butter | Zucker | Mandeln karamellisiert – dazu Apfelmus

15,60 €

## DESSERTWEIN <sup>20</sup>

### Rieslaner Auslese

Weingut Juliusspital, D-Franken

0,5 l 58,00 €

 VEGETARISCH

  VEGAN

---

## HOCHPROZENTIGES

---

<b>Nuss</b> <sup>h2, 20</sup> im Flascherl	2 cl	4,00 €
<b>Rüscherl</b> <sup>1, 9, 10, 20</sup>	13 cl	5,00 €
<b>Hirschkuss</b> <sup>o, 20</sup> 38% Vol. in der Bügelflasche	4 cl	7,00 €
<b>Vodka RedBull</b> <sup>a1, 1, 20</sup>	0,27 cl	9,50 €

---

## BESTE EDELBRÄNDE<sup>20</sup>

---

<b>Williams Christ Birne</b> 40% Vol. Edelbrand - Sigi Herzog Destillate	2 cl	4,90 €
<b>Bauernobstler</b> Edelobstbrennerei Linster, 1 Jahr im Eichenfass gelagert	2 cl	4,60 €
<b>Feiner Mirabell</b> Edelobstbrennerei Linster, feingeschmack nach reifen Marillen	2 cl	5,60 €
<b>Williams Christ Eiche</b> Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx, aus der Birne im Eichenfass gereift	2 cl	7,90 €
<b>Himbeermark Brand</b> 40% Vol. Edelmanufaktur Wilhelm Marx	2 cl	7,90 €
<b>Grappa vom Chardonnay</b> Nonino	2 cl	5,60 €

---

## WEIN VOM FASS<sup>20</sup>

---

<b>Weissweinschorle</b>	0,3 l	6,00 €
<b>Grauburgunder</b> Weingut Hirschmüller, D-Württemberg	0,1 l 6,00 € 0,2 l 9,00 €	
<b>Primitivo Puglia IGT</b> Messer del Fauno, I-Ampulien	0,1 l 6,00 € 0,2 l 9,00 €	
<b>Prodry Frizzante</b> Motelvini, I-Venetien	0,1 l	4,60 €

---

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE<sup>20</sup>








---

<b>C1 Paul Michel</b> Champagne Premier Cru, F-Champagne	0,75 l	120,00 €
<b>C2 Rosé Brut Taittinger Prestige</b> Champagne Taittinger, F-Champagne	0,75 l	145,00 €
<b>S2 Winzersekt Blanc de Blancs Brut</b> Weingut Jurtschitsch, Ö-Kamptal	0,75 l	72,00 €
<b>S1 Valdo Prosecco Superiore DOCG Marca oro Spumante</b> Valdo, I-Venetien	0,75 l	39,00 €
<b>S3 Winzersekt</b> Weingut Pfaffmann, D-Pfalz	0,75 l	45,00 €

---

## ROTWEIN <sup>20</sup>

---




- R1 **Primitivo Puglia IGT**   
Weingut Barbanera, I-Apulien 0,75 l 34,00 €  
EIN VOLLMUNDIGER, FRUCHTBETONTER ROTWEIN AUS APULIEN. DUNKLE BEEREN, KIRSCHEN UND EINE DEZENTE WÜRZE VERBINDEN SICH MIT WEICHEN TANNINEN UND RUNDER STRUKTUR. PERFEKT ZU PASTA, GEGRILLETEM FLEISCH ODER REIFEM KÄSE.
- R2 **Herrgott Cuvée** CS, SF, M   
HERRGOTT, Weingut am Nil, D-Pfalz 0,75 l 38,00 €  
EINE ELEGANTE CUVÉE MIT AROMEN VON KIRSCHEN, ROTEN BEEREN UND DEZENTEN GEWÜRZNOTEN. RUND, HARMONISCH UND GUT STRUKTURIERT – IDEAL ZU PASTA, GEGRILLETEM FLEISCH ODER GEREIFTEM KÄSE.
- R4 **Toscana Rosso Cuvée**   
Duca di Salangane, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot  
Canaiolo, I-Toskana 0,75 l 29,00 €  
FRUCHTIG, WEICH UND UNKOMPLIZIERT. KIRSCHEN, DUNKLE BEEREN UND EIN HAUCH WÜRZE MACHEN DIESEN TOSKANISCHEN ROTWEIN ZUM IDEALEN BEGLEITER FÜR GESELLIGE ABENDE UND MEDITERRANE KÜCHE.
- R6 **Pinot Noir Ried Goldberg**   
Weingut Toni Hartl, Ö-Burgenland 0,75 l 79,00 €  
EIN ELEGANTER PINOT NOIR MIT NOTEN VON ROTEN BEEREN, KIRSCHEN UND EINER FEINEN WÜRZE. SANFTE TANNINE UND EINE AUSGEWOGENE STRUKTUR MACHEN IHN ZU EINEM VIELSEITIGEN BEGLEITER ZU GEFLÜGEL, LAMM ODER GEREIFTEM KÄSE.
- R7 **Merlot**   
NURGOTT, Chateau Gensac, F-Gascogne 0,75 l 42,00 €  
EIN ELEGANTER MERLOT MIT AROMEN VON DUNKLEN KIRSCHEN, PFLAUMEN UND EINEM HAUCH GEWÜRZ. SAMTIGE TANNINE UND RUNDE STRUKTUR MACHEN IHN ZUM IDEALEN BEGLEITER ZU PASTA, GEGRILLETEM FLEISCH ODER GEREIFTEM KÄSE.
- R3 **Brunello di Montalcino DOCG**   
Weingut Tenuta Corte Pavone, Sangiovese, I-Toskana 0,75 l 135,00 €  
EIN HOCHKARÄTIGER ROTWEIN AUS DER TOSKANA. DUNKLE BEERENFRUCHT, KIRSCHEN, SCHOKOLADE UND DEZENTE GEWÜRZNOTEN VERBINDEN SICH MIT SAMTIGEN TANNINEN UND EINER KOMPLEXEN STRUKTUR. IDEAL ZU GEREIFTEM KÄSE, RIND- ODER LAMMGERICHTEN.
- R7 **Black OX Cuvée** DS, DORNF. TEMORAN.   
Weingut Lergenmüller, D-Pfalz 0,75 l 39,00 €  
KRÄFTIG, VOLLMUNDIG UND HARMONISCH. NOTEN VON DUNKLEN BEEREN, KIRSCHEN UND FEINER WÜRZE TREFFEN AUF SAMTIGE TANNINE – EIN AUSDRUCKSSTARKER, UNKOMPLIZIERTER ROTWEIN.

---

## ROSÉ WEINE <sup>20</sup>

---











- Rosé 1 **Rosé Kalk & Stein**   
Weingut Unger, Ö-Neusiedler See 0,75 l 36,00 €  
EIN ELEGANTER, FRISCHER ROSÉ MIT NOTEN VON ROTEN BEEREN, ERDBEERE UND HIMBEERE, UNTERSTÜTZT VON FEINER ZITRUSFRISCHE. LEICHT, AROMATISCH UND GUT AUSGEWOGEN – IDEAL ALS APERITIF ODER ZU LEICHTEN SPEISEN.
- Rosé 2 **Torres Natureo alkoholfrei**   
Miguel Torres, ES-Vilafranca del Pendès 0,75 l 29,00 €  
FRISCH, FRUCHTIG UND UNKOMPLIZIERT. ZITRUS, APFEL UND EINE SPRITZIGE LEICHTIGKEIT MACHEN DIESEN ALKOHOLFREIEN WEIN ZUM IDEALEN GENUSS FÜR JEDE GELEGENHEIT.

- 
-  LEICHT, UNKOMPLIZIERT, FRISCH UND KNACKIG  
 REIFE TRAUBEN, KOMPLEXE AROMEN  
 INTENSIVE, KRÄFTIGE, VOLLMUNDIG, GEHALTVOLL, AROMASTARK

---

# WEISSWEIN <sup>20</sup>








---

- W6 Chardonnay**   
Weingut Hirschmüller, D-Württemberg 0,75 l 34,00 €  
DIESER ELEGANTE CHARDONNAY DUFTET FRUCHTIG INTENSIV NACH PASSIONSFRUCHT, MANGO, ANANAS UND KIWI. AM GAUMEN PRÄSENTIERT ER SICH MIT SAFTIGER FRUCHT, HARMONISCHER SÄURESTRUKTUR UND ANHALTEND VOLLMUNDIGEM FINISH - EIN SÜFFIGES WEINVERGNÜGEN.
- W14 Chardonnay Mâcon-Igé La Cra**   
Domaine Fichet, F-Burgund 0,75 l 69,00 €  
EIN ELEGANTER CHARDONNAY AUS DEM HERZEN DES MÂCONNAIS. SAFTIGE AROMEN VON APFEL, BIRNE UND WEISSEM PFIRSICH VERBINDEN SICH MIT EINER LEBENDIGEN FRISCHE UND DEZENTER MINERALITÄT. IDEAL ZU LEICHTEN FISCHGERICHTEN, GEFLÜGEL ODER EINFACH SOLO.
- W17 Grauburgunder Tradition**   
Weingut Bott Freres, F-Burgund 0,75 l 39,00 €  
GESCHMEIDIGER, SÜFFIGER WEIN, DER VON SÄUERLICHEN TÖNEN GEPRÄGT IST, DIE SEINE KRAFT UND SEINE RUNDHEIT AUSGLEICHEN. HALBTROCKENER WEISSWEIN MIT NOTEN VON APRIKOSE, WIENER UND HASELNUSS MIT EINEM FEINEN HAUCH VON RAUCH.
- W8 Grauburgunder**   
Weingut Oetinger, D-Rheingau 0,75 l 39,00 €  
FEINER, TROCKENER GRAUBURGUNDER MIT AROMEN VON REIFER BIRNE, GELBEM APFEL UND EINEM HAUCH MANDEL. AM GAUMEN AUSGEWOGEN UND SAFTIG, MIT DEZENTER WÜRZE UND KLARER MINERALITÄT. EIN HARMONISCHER BEGLEITER ZU LEICHTEN GERICHTEN, FISCH ODER CREMIGEN PASTAGERICHTEN.
- W3 Grauburgunder Reserve Pauline trocken**   
Weingut Pfaffmann, D-Pfalz 0,75 l 56,00 €  
DURCH EINE EXTREME ERTRAGSBEGRENZUNG UND SPÄTE LESE DER SELEKTIERTEN, HANDGEERNTETEN UND HOCHWERTIGEN GRAUBURGUNDERTRAUBEN KÖNNEN SICH IM WEIN WUNDERBARE BIRNENAROMEN SOWIE ANANAS, NEKTARINE UND ETWAS ZITRONENGRAS ENTFALTEN. DANN, ERST BEIM SCHLÜCKEN DIESER EDLEN TROPFENS ENTWICKELN SICH NOCH JEDE MENGE BLÜTENNOTEN, DIE AM EHESTEN AN OBSTBAUMLÜTEN ERINNERN.
- W12 Weißburgunder Große Reserve**   
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertl 0,75 l 79,00 €  
SEINE INTENSIVEN, WÜRZIGEN AROMEN ERINNERN AN MELONE, HASELNUSS, FRISCHES HEU UND KAREMELL. AM GAUMEN ÖFFNET ER SICH SPANNEND MIT INTENSIVER FRUCHT, ELEGANTER MINERALITÄT UND SAFTIGEM ABGANG.
- W5 Trebbiano di Lugana**   
Weingut Zenato, I-Venetien 0,75 l 39,00 €  
ELEGANTER LUGANA VON ZENATO MIT FRISCHER SÄURE, MINERALISCHER NOTE SOWIE AROMEN VON ZITRUSFRÜCHTEN, GRÜNEM APFEL, BIRNE UND EINEM HARMONISCHEN, TROCKENEN ABGANG.
- W9 Riesling Easy-White**   
NURGOTT, Weingut Achim Ritter, D-Rheingau 0,75 l 33,00 €  
EIN ZUGÄNLICHER, FRISCHER RIESLING MIT NOTEN VON LIMETTE, APFEL UND WEISSEM PFIRSICH. KLAR, LEBENDIG UND WUNDERBAR AUSGEWOGEN. IDEAL ALS APERITIF ODER ZU LEICHTEN SPEISEN – UNKOMPLIZIERT UND EHRlich.
- W2 Riesling Gottloos**   
GOTTLOOS, Weingut Dr. Loosen, D-Mosel 0,75 l 42,00 €  
KLAR, FRISCH UND ABSOLUT UNKOMPLIZIERT. FRUCHTBETONT MIT ZITRUS UND APFEL, DAZU EINE ELEGANTE MINERALITÄT. EIN MOSEL-RIESLING MIT LEICHTIGKEIT UND TIEFE – PERFEKT FÜR JEDE GELEGENHEIT.
- 

---

# WEISSWEIN <sup>20</sup>

---




- W1 Riesling Ried Heiligenstein**   
Weingut Bründlmayerr, Ö-Langenlois Kamptal 0,75 l 98,00 €  
FRISCH, KLAR UND MINERALISCH. SAFTIGE ZITRUS- UND APFELNOTEN, BEGLEITET VON FEINER KRÄUTERWÜRZE, MACHEN DIESEN RIESLING ZU EINEM ELEGANTEN BEGLEITER FÜR FEINE KÜCHE ODER ENTSPANNTE MOMENTE.
- W16 Riesling Smoky Dry**   
Weingut Oetinger, D-Reingau 0,75 l 49,00 €  
FRISCH, TROCKEN UND MIT EINEM HAUCH RAUCHIGER MINERALITÄT. SAFTIGER APFEL, SPRITZIGE ZITRUSNOTEN UND EINE LEBENDIGE SÄURE MACHEN DIESEN RIESLING ZUM UNKOMPLIZIERTEN GENUSS FÜR JEDE GELEGENHEIT.
- W7 Riesling Nachschlag “Bright side of life” 2024**   
Weingut Stahl, D-Franken 0,75 l 29,00 €  
FRUCHTIG, FRISCH UND EINFACH ZUM GENIESSEN. ZITRUS, APFEL UND EIN HAUCH BLUMENFRISCHE MACHEN DIESEN RIESLING ZU EINEM UNKOMPLIZIERTEN GUTE-LAUNE-DRINK FÜR JEDE GELEGENHEIT.
- W13 Sauvignon Blanc**   
HERRGOTT, Chateau de la Chaise, F-Lore 0,75 l 45,00 €  
FRUCHTIG, FRISCH UND UNKOMPLIZIERT. SAFTIGE STACHELBEEREN, GRÜNER APFEL UND EIN HAUCH EXOTISCHER FRÜCHTE MACHEN DIESEN SAUVIGNON BLANC ZUM IDEALEN BEGLEITER FÜR SOMMER, APERITIF ODER LEICHTE SPEISEN.
- W4 Sauvignon Blanc Reserve -S-**   
Weingut Taubenschuss, Ö-weinviertel 0,75 l 58,00 €  
EIN ELEGANTER, AUSDRUCKSSTARKER SAUVIGNON BLANC MIT NOTEN VON LIMETTE, STACHELBEERE UND FEINER EXOTISCHER FRUCHT. LEBENDIGE SÄURE UND DEZENTE MINERALITÄT VERLEIHEN DIESEM WEIN TIEFE UND VIELSEITIGKEIT – IDEAL ZU FISCH, HELLEM GEFLÜGEL ODER GEREIFTEM KÄSE.
- W10 Silvaner Easy-White**   
NURGOTT, Weingut am Stein, D-Franken 0,75 l 32,00 €  
EIN LEICHTER, FRISCHER SILVANER MIT AROMEN VON GRÜNEM APFEL, BIRNE UND DEZENTEN KRÄUTERN. HARMONISCH, SPRITZIG UND GUT AUSGEWOGEN – IDEAL ALS BEGLEITER ZU LEICHTEN SPEISEN ODER ALS SOLO-GENUSS.
- W11 Grüner Veltliner Ried Tenn DAC Reserve**   
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertl 0,75 l 54,00 €  
EIN CHARAKTERVOLLER GRÜNER VELTLINER MIT AROMEN VON APFEL, WEISSEM PFEFFER UND ZARTER KRÄUTERWÜRZE. LEBENDIG, AUSGEWOGEN UND MINERALISCH – IDEAL ZU FISCH, GEFLÜGEL ODER TYPISCH ÖSTERREICHISCHER KÜCHE.

---

# GROSSFLASCHEN <sup>20</sup>

---

- Riesling Gottloos** 3,0 l 168,00 €  
GOTTLOOS, Weingut Dr. Loosen, D-Mosel
- Grüner Veltliner Ried Steinberg** 1,5 l 120,00 €  
Weingut Karl Fritsch, Ö-Burgenland
- Morillon Ried Flammberg** 1,5 l 160,00 €  
Weingut Lackner Tinnacher, Ö-Südsteiermark
- Cuvée Adrian Sangiovese Traube** 2021 1,5 l 98,00 €  
Rotweincuvée, Toscana Rosso, T-Toscana

-  LEICHT, UNKOMPLIZIERT, FRISCH UND KNACKIG
-  REIFE TRAUBEN, KOMPLEXE AROMEN
-  INTENSIV, KRÄFTIG, VOLLMUNDIG, GEHALTVOLL, AROMASTARK

---

## ALKOHOLFREI

---

<b>Paulaner Spezi</b> <sup>1,2</sup>	0,4 l	4,90 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2,3,9</sup>	0,4 l	4,90 €
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1,2,3,9,11</sup>	0,4 l	4,90 €
<b>Paulaner Zitronenlimo</b> <sup>1,3</sup>	0,33 l	4,20 €
<b>Paulaner Orangenlimo</b> <sup>1,3</sup>	0,33 l	4,20 €
<b>Tonic</b> <sup>10</sup>	0,2 l	4,90 €
<b>Red Bull</b> <sup>1</sup>	0,25 l	5,50 €
<b>Bad Brambacher</b> still oder medium	0,5 l	4,80 €
<b>Tafelwasser</b> still oder spritzig	0,4 l 1,0 l	4,20 € 5,90 €
<b>Apfelschorle</b>	0,4 l	4,90 €
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,4 l	4,90 €
<b>Holunderschorle</b> <sup>2,12</sup>	0,4 l	4,90 €
<b>Wolfra Orangensaft</b>	0,2 l	4,50 €

---

## KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

---

<b>Espresso</b> <sup>9</sup>	3,00 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>9</sup>	4,50 €
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>9,g</sup>	3,70 €
<b>Cappuccino</b> <sup>9,g</sup>	4,70 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>9,g</sup>	4,70 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>9,g</sup>	4,70 €
<b>Haferl Kaffee Creme</b> <sup>9</sup>	4,50 €
<b>Trinkschokolade</b> <sup>g</sup> mit Milch	4,60 €
<b>Tee</b>	JE 4,80 €
Darjeeling First Flush	
Alpenkräuter	
Waldbeere	
Japan Sencha Bio	
Moringa Lychee	

---

**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 KULINARIUM

GEHOBEN, ABER NICHT ABGEHOBEN

TERMINE 2026  
AB MÄRZ

Pro Monat  
an einem Sonntag um 16 Uhr\*

KREIEREN WECHSELNDE GASTKÖCHE  
EIN KÖSTLICHES 4-GÄNGE-MENÜ

ab 89,- €



**Einmal im Monat** wird auf der wunderschönen Galerie des Donisl etwas zelebriert, was ohnehin in den Betrieben von Peter Reichert und Franziska Kohlpaintner jeden Tag ganz groß geschrieben wird: die Liebe zum regionalen Produkt und der wertschätzenden Zubereitung. Unter der **Leitung von Münchens Spitzenkoch Karl Ederer gemeinsam mit dem Donisl-Küchenteam um Wolfgang Böttinger und Rainer Unglaub und Bräurosl-Küchenchef Burkard Metz** wird ein kulinarisches Erlebnis kreiert.

So interpretieren wechselnde Gastköche aus der **Top-Gastronomie** Ihre Wertschätzung der Süddeutschen Küche in vier Gängen.

## TERMINE 2026

- 15.03.2026 Joachim Gradwohl
- 19.04.2026 Franz Keller
- 10.05.2026 Herbert Hintner / Muttertags-Special
- 28.06.2026 Barbara Schlachter-Ebert & Bastian Ebert
- 26.07.2026 Christoph Mezger
- 06.09.2026 Peppi Kalteis
- 25.10.2026 Maximilian Schmidt
- 15.11.2026 Wolfgang Pade

## Wechselnde Top-Winzerpräsidenten Ihre Weine

Hacker Pschorr-Bierbegleitung

Höchster Genuss in ungezwungener Atmosphäre

**Reservieren Sie unter: [event@donisl.com](mailto:event@donisl.com)**

\*Juni, Juli und September um 17 Uhr



## Individuelle Veranstaltungen

Das Traditionswirtshaus Donisl begeistert mit **stilvollen, vielseitigen Räumlichkeiten** für unvergessliche Events – von festlich bis gesellig. Ob Gala, Hochzeit oder Firmenfeier: Hier trifft die **perfekte Atmosphäre** auf erstklassige, **authentische bayerische Küche. Kreative, hochwertige Menüs** und eine aufmerksame, **professionelle Planung** machen jede Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis.





Reale Bierwirtschaft zur alten Hauptwache  
Seit 1715 Wirtshaus in München am Marienplatz

---

Reichert Wirtshaus GmbH & Co. KG ● Weinstr. 1