

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

ALLE PREISE IN EURO - INKLUSIVE BEDIENGELD UND MEHRWERTSTEUER



Donisl

MÜNCHEN

Im Donisl, dem zweitältesten Wirtshaus Münchens 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 bayrischen 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, Murnauer, Weilheimer Land werden vereint mit den Aromen und Texturen der regionalen Zutaten.

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

Unsere **Käsespezialitäten** beziehen wir von der **Käserei Hubert Stadler** aus den Hermannsdorfer Landwerkstätten. Die ofenfrischen **Brezen** stammen von der traditionsreichen **Bäckerei Eberl aus dem Lehel**. Unsere **Würste** beziehen wir von ausgewählten **Münchner Metzgern**, die für höchste handwerkliche Qualität und echte bayerische **Wurstspezialitäten** stehen. Tägliche frische **Brot** bäckt die Brotmanufaktur **Schmid**.

Im Donisl in München wird also nicht nur gegessen und getrunken, 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 ^{1, 20}	0,2l	8,90 €
Hugo ^{1, 20}	0,2l	8,90 €
Campari Soda ^{1, 20}	0,2l	6,00 €
Campari Orange ^{1, 20}	0,2l	8,40 €
Sanbitter ¹ alkoholfrei	0,2l	8,00 €

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

UNSERE BIERE

Münchner Hell ^{a2, 20}		
untergäriges Bier mit dezenter, feinherber Hopfennote. Leicht malzig, angenehme Hefeblume Stammwürze 11,5°P, Alkohol 5,0% vol	0,5l	5,20 €
	0,35l	4,60 €
	1,0l	10,40 €

Hell Alkoholfrei ^{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	0,5l	5,20 €

Münchner Radler ^{a2, 20}		
Münchner Hell mit feiner Zitronenlimonade, nicht zu süß	0,5l	5,20 €

Münchner Dunkel ^{a2, 20}		
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 €

Hefe Weiße ^{a1, a2, 20}		
obergäriges Weißbier, fruchtige Hefenote, leichte Süße von Bananen & Honig, unaufdringliche Hopfenaromatik	0,5l	6,20 €

Russn ^{a1, a2, 20}		
Hefe Weiße mit feiner Zitronenlimonade, nicht zu süß	0,5l	6,20 €

Cola Weizen ^{a1, a2, 1, 2, 3, 9, 20}		
Hefe Weiße mit Coca Cola	0,5l	6,20 €

Paulaner Weißbier ^{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	0,5l	6,20 €

STARKBIERZEIT

Februar/März

Salvator ^{a2, 20}

0,5l 6,40 €

SOMMERZEIT

Juni/Juli/August

Kellerbier ^{a2, 20}

0,5l 6,10 €

OKTOBERFEST

September/Oktober

Wiesnbier ^{a2, 20}

0,5l 6,40 €

VORSPEISEN

Brotzeitbrett a1, a2, a3, a4, c, g, i, m, 2, 3
Bauerngeräuchertes | Speckwurst | Leberkäs
| kalter Braten | O'gmachten Kas | Bergkäs | 2 Pers. 24,00 €
Hummus | Kren | reich garniert | Brot 4 Pers. 42,00 €

O'gmachter Kas 2, a1, a2, a3, a4, g 14,90 €
Cremiger Käse | Zwiebelringe | Radieschen | Pflücksalat | Berzn

Wurstsalat VON DER REGENSBURGER 2, a1, a2, a3, a4, m 16,80 €
Hausdressing | Zwiebelringe | Essiggurke | Tomate | Berzn
mit Bergkäsestreifen c, i, m, o, p, 3, 4, 5, 7, 8 + 1,90 €

Donisl Salat a1, j
ausgesuchte Blattsalate | Tomate | Gurke | klein 6,90 €
Special Hausdressing | Kerndl | Croutons groß 11,90 €

EXTRIGE BEILAGEN

SAUERKRAUT² | BLAUKRAUT | SPECKKRAUTSALAT^{o, 1, 2, 3, 5, 20} | MILLIRAHMKARTOFFELN^{g, 1, 2, 3, 5} | KARTOFFELKNÖDEL a1, c, g | je 5,60 €
KLEINE KARTOFFELN VOM BLECH | SPÄTZLE a1, m, 2, 3 | POMMES FRITES
GEMÜSEBEILAGE | KARTOFFEL-GURKENSALAT i, m, o, 1, 5 je 5,90 €

AUS DEM SUPPENKESSEL

Ochsenkraftbrühe a1, c, g, i 7,90 €
Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Gemüse | Schnittlauch

WURSTSPEZIALITÄTEN

Weißwurst KESSELFRISCH a1, c, g, m, o, p, 3, 4, 5, 7, 8
zwei Stück | Brezn | Senf 10,60 €
Stück Weißwurst 4,10 €
Brezn 2,40 €

Currywurst 2, 4, 9 14,90 €
Donisl's-Currywurstsoße | Pommes frites

Münchner Bratwürste
Sauerkraut oder Kartoffelsalat 4 Würstl 17,90 €
IM REINDL SERVIERT 8 Würstl 29,00 €
PORTION ZUM TEILEN 16 Würstl 55,00 €

BROTKORB a1, a2, a3, a4 4,90 €
BREZN a1, j 2,40 €

Donisl Power Bowl

Duftreis | Avocado | Edamame |
Kichererbsen | Karotten | mit Hähnchen 20,90 €
Tomate | Gurke | Erdnüsse | mit gebeizten Lachs^{id} 21,90 €
Orangen-Minz-Limetten mit Ziegenkäse^g 20,90 €
Dressing p, m

VEGETARISCH | VEGAN

Kässpätzen a1, c, g  kleine Portion 14,90 €
Käse | Zwiebelringe 17,90 €

Linguine mit Sommertrüffel a1, c, g 22,90 €
Pasta | Babyspinat | Trüffel

FÜR KINDER

Kartoffelknödel a1, m, 2, 3 5,60 €
mit Schweinebratensoße

Kässpätzl a1, m, 2, 3 7,90 €

2 Rostbratwürstl i, m, o, 1, 3, 4, 5 8,90 €
mit Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat

Portion Pommes frites  5,60 €

BAYRISCHE TRADITIONSKÜCHE



Schweinebraten

Schwein aus bayrischer Zucht | Schulter | Wammerl mit Kruste |
Natursoße | Kartoffelknödel | Krautsalat ^{a1, a2, i, m, o, 1, 2, 5, 7, 20}

kleine Portion 16,90 €
19,90 €

1/2 resche Schweinshaxe

Natursoße | Kartoffelknödel | Krautsalat ^{a1, a2, i, m, o, 1, 2, 7, 20}

24,90 €

Schnitzel Wiener Art

vom bayrischen Strohschwein | Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat |
Preiselbeeren ^{a1, c, i, m, o, 1, 3, 5}

kleine Portion 18,90 €
23,90 €

1/4 resche bayrische Bauernente

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



24,90 €

Backhendl

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

21,90 €

Duett vom Ochs

geschmorter Ochse | Steak vom Grill | Rotweinsafterl | Blaukraut |
Millirahmkartoffeln ^{g, i, m, o, 1, 3, 4, 5, 20}



29,90 €

Tip von Ali Güngörmüs

Kalbfleischpflanzerl

angemachtetes Gemüse | Rosmarinkartoffeln ^{a1, c, g, i, m}

19,90 €

VOM GRILL

Zwiebelrostbraten - RUMPSTEAK

vom Murnauer-Rind Rotweinzwiebeljus | Röstzwiebeln | Kässpätzen ^{a1, c, g}

32,90 €

Zanderfilet mit Kartoffelkruste

buntes Sommergemüse | Meeretichsoße ^{d, g}

35,90 €

SÜSSE VERFÜHRUNGEN



Cremé Brûlée

Sorbet | Beeren ^{c, g, 9}

12,90 €

Kirschmichl

Vanillesoße ^{a1, c, g}

9,60 €

Apfelstrudel

Vanillesoße ^{a1, c, g, h1, 2}

9,60 €

Große Portion Kaiserschmarrn

Rosinen | Butter | Zucker | Mandeln karamellisiert – dazu Apfelmus ^{a1, c, g, h1, 2}

15,60 €

 VEGETARISCH

  VEGAN

HOCHPROZENTIGES

Nuss^{h2, 20}

im Flascherl

2 cl 4,00 €

Rüscherl^{1, 9, 10, 20}

13 cl 5,00 €

Hirschkuss^{o, 20}

38% Vol. in der Bügelflasche

4 cl 7,00 €

BESTE EDELBRÄNDE²⁰

Williams Christ Birne

Brennstüberl "Geistreich" aus Burghausen

2 cl 4,90 €

Bauernobstler

Edelobstbrennerei Linster, 1 Jahr im Eichenfass gelagert

2 cl 4,60 €

Feiner Marille

Edelobstbrennerei Sigi Herzog, Feingeschmack nach reifen Marillen

2 cl 5,60 €

Enzian Acquavite di Genziana

Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx, Enzian-Edelgeist aus dem Maulbeerfass

2 cl 7,90 €

Himbeermark Brand

40% Vol. Edelmanufaktur Wilhelm Marx

2 cl 7,90 €

Grappa vom Chardonnay

Nonino

2 cl 5,60 €

WEIN VOM FASS²⁰

EINE AUSWAHL VON OFFENEN WEINEN
FINDEN SIE AUF UNSERER TAGESKARTE

Weissweinschorle

0,3 l 6,00 €

Grauburgunder

Weingut Hirschmüller, D-Württemberg

0,1 l 6,00 €

0,2 l 9,00 €

Primitivo Puglia IGT

Messer del Fauno, I-Ampulien

0,1 l 6,00 €

0,2 l 9,00 €

Prodry Frizzante

Motelvini, I-Venetien

0,1 l 4,60 €

CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE²⁰

C1 Paul Michel

Champagne Premier Cru, F-Champagne

0,75 l 120,00 €

C2 Rosé Brut Taittinger Prestige

Champagne Taittinger, F-Champagne

0,75 l 145,00 €

S1 Valdo Prosecco Superiore D.O.C.G. Marca oro Spumante

Valdo, I-Venetien

0,75 l 39,00 €

S3 Winzersekt

Weingut Pfaffmann, D-Pfalz

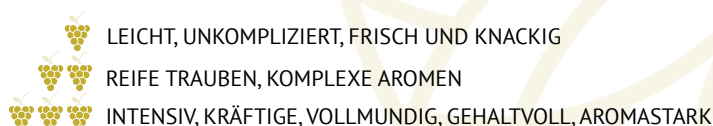
0,75 l 45,00 €

ROTWEIN ²⁰

- R1 **Primitivo Puglia IGT** 
Weingut Barbanera, I-Apulien 0,75 l 34,00 €
EIN VOLLMUNDIGER, FRUCHTBETONTER ROTWEIN AUS APULIEN. DUNKLE BEEREN, KIRSCH UND EINE DEZENTE WÜRZE VERBINDEN SICH MIT WEICHEN TANNINEN UND RUNDER STRUKTUR. PERFEKT ZU PASTA, GEGRILLTEM 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, GEGRILLTEM FLEISCH ODER GEREIFTEM KÄSE.
- R4 **Gran Lareyn Lagrein** 
Weingut Loacker, Südtirol 0,75 l 75,00 €
EIN ATYPISCHER LAGREIN – WIE ES LOACKER GERNE HAT. WARME NASE, BROMBEERE, GENÜGENDE ZEIT ZUM REIFEN UND DAHER EINFACH SCHÖN ZUM TRINKEN. EIN WEIN DER SPASS MACHT UND ZUM TRINKEN ANIMIERT.
- 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, GEGRILLTEM FLEISCH ODER GEREIFTEM KÄSE.
- R3 **Brunello di Montalcino DOCG** 
Weingut Tenuta Corte Pavone, Sangiovese, I-Toscana 0,75 l 135,00 €
EIN HOCHKARÄTIGER ROTWEIN AUS DER TOSKANA. DUNKLE BEERENFRUCHT, KIRSCH, 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, KIRSCH UND FEINER WÜRZE TREFFEN AUF SAMTIGE TANNINE – EIN AUSDRUCKSSTARKER, UNKOMPLIZIERTER ROTWEIN.

ROSÉ WEINE ²⁰

- 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.



WEISSWEIN²⁰

- 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 OBSTBAUMBLÜTEN ERINNERN.
- W12 Weißburgunder Große Reserve** 
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel 0,75 l 79,00 €
SEINE INTENSIVEN, WÜRZIGEN AROMEN ERINNERN AN MELONE, HASELNUSS, FRISCHES HEU UND KARAMELL. 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 Spätlese Graacher Himmelreich** 
Weingut Markus Molitor, D-Mosel 0,75 l 49,00 €
FEINFRUCHTIGE AROMEN VON REIFEM PFIRSICH UND APRIKOSE, ELEGANT AUSBALANCIERT MIT LEBENDIGER SÄURE. DIE SPÄTLESE AUS DEM HIMMELREICH VON MARKUS MOLITOR ÜBERZEUGT MIT TIEFE, FINESSE UND LANGEM NACHHALL.
- 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 ²⁰

- W1 Riesling Spätlese Erbach Spiegelberg** 
Weingut Oetinger, D-Rheingau
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-Rheingau
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 SILVNER 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-Weinviertel
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 ²⁰

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

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

ALKOHOLFREI

Paulaner Spezi ^{1,2}	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 €
Paulaner Cola ^{1,3}	0,33 l	4,20 €
Tonic ¹⁰	0,2 l	4,90 €
Bad Brambacher still oder medium	0,5 l	4,80 €
Tafelwasser still oder spritzig	0,4 l 1,0 l	4,20 € 5,90 €
Apfelschorle	0,4 l	4,90 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,90 €
Maracujaschorle ^{2,12}	0,4 l	4,90 €
Wolfra Orangensaft	0,2 l	4,50 €

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

Espresso ⁹	3,00 €
Doppelter Espresso ⁹	4,50 €
Espresso Macchiato ^{9,g}	3,70 €
Cappuccino ^{9,g}	4,70 €
Latte Macchiato ^{9,g}	4,70 €
Milchkaffee ^{9,g}	4,70 €
Haferl Kaffee Creme ⁹	4,50 €
Trinkschokolade ^g mit Milch	4,60 €

Tee

Darjeeling First Flush
Alpenkräuter
Waldbeere
Japan Sencha Bio
Moringa Lychee



JE 4,80 €

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 8: mit Phosphat 9: mit Süßungsmittel 11: koffeinhaltig 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 m: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid und Sulfite n: Weichtiere o: Krebstiere p: Erdnüsse

Bitte beachten Sie die in der Speisekarte gekennzeichneten Allergene und Zusatzstoffe. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

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-Winzerpräsentieren
Ihre Weine
Hacker Pschorr-Bierbegleitung

Höchster Genuss in ungezwungener Atmosphäre
Reservieren Sie unter: 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