

## Herzlich Willkommen bei Peter & Wolff

Wir haben lediglich unseren Namen geändert, ansonsten wird hier nach 125-jähriger Familientradition weitergekocht. Und das mit ungebrochener Begeisterung für Qualität und Service, so wie Sie es bereits unter dem Namen Zirbelstube gewohnt waren.

Oberstes Gebot bei uns ist die Qualität der Speisen. Das gilt für Produkt und Zubereitung. Wir legen sehr viel Wert auf den Einsatz von saisonalen Produkten, die mit Kreativität und handwerklicher Leidenschaft gekocht werden. Wir setzen auf regionale Herkunft unserer Lebensmittel, wo immer möglich, und pflegen enge persönliche Kontakte mit den Bauern und Erzeugern vor Ort. Durch eigene tägliche Herstellung in Kombination mit frischen Zutaten können wir Ihnen die beste Qualität garantieren. Unseren Gästen präsentieren wir eine offene und ehrliche Küche.

### Bestes Weidefleisch - Ein besonderes Angebot für Sie

Bei unserem Fleischangebot gehen wir neue Wege. Bei einem zunehmenden Anteil unserer Fleischauswahl in der Speisekarte können wir garantieren, dass dies von natürlich aufgezogenen Kälbern und Rindern von der Weide stammt. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von saftigem Weidegras im Umland von Pfaffenhofen an der Ilm. Im Winter bekommen die Tiere ausschließlich Heu, das in den warmen Monaten geerntet wurde. Die Tiere wachsen selbstverständlich ohne zugesetzte Wachstumshormone und ohne Zufütterung von Kraftfutter oder Silage auf. Unsere angebotenen Weidetiere wachsen somit langsam und ganz natürlich auf. Sie kennen nur den Stall, den sie freiwillig aufsuchen, wenn es Ihnen draußen zu ungemütlich wird. Es gibt keine Stallboxen und keine Anbindung. Die Schlachtung erfolgt jeweils einzeln, also ohne Stress für das Tier. Das Ergebnis ist ein unverfälschter Fleischgeschmack, den viele erst noch kennen lernen müssen. Ob Ihnen darüber hinaus unser Fleisch von der Weide auch besonders gut bekommt, weil es seinen Ursprung aus saftigem Gras und Wiesenkräutern mit unzähligen Vitaminen und Mineralien hat, müssen Sie selbst herausfinden. Wir freuen uns sehr Ihnen dieses „Schmankerl“ anbieten zu können.

### Historie

Das Restaurant gehörte von Anfang an zum Eden Hotel Wolff, das 1890 gegenüber des damaligen „Centralbahnhofs“ an der historischen Salzstraße als Hotel Wolff von Carl O. Wolff, einem Kaufmann aus Plauen, erbaut wurde. Sowohl das Hotel als auch der wunderschöne Speiseraum im Jugendstil wurden schnell ein beliebter Treffpunkt der eleganten Münchener Gesellschaft. Leider wurde dann in den letzten Monaten des 2. Weltkriegs bei massiven Bombardements der Bahnhofsgegend auch ein großer Gebäudeteil des Hotels inklusive des Restaurants zerstört. Im Jahr 1948 konnte man jedoch bereits das Restaurant wieder eröffnen, das Hotel folgte dann 1950 zu den Oberammergauer Festspielen.

Die ursprüngliche Zirbelstube verdankte ihren Namen dem Zirbelholz, das in seinem jetzigen natur belassenen Farbton dem Restaurant seine heimelige Atmosphäre verleiht. Die „Tonne“, ein Gewölbe, das sich als Nebenraum an das Hauptrestaurant anschließt, vermittelt mit seiner Einrichtung bayerische Bodenständigkeit. Im hinteren Teil des Restaurants befindet sich das Rembrandtzimmer, das die Kriegswirren unbeschadet überstanden hat und sich daher als einziger Raum des Hotels noch im Originalzustand aus dem Gründungsjahr befindet. Das Rembrandtzimmer bietet getrennt vom täglichen Restaurantbetrieb und im Angesicht der von Rembrandt porträtierten Edelmänner einen gediegenen Rahmen sowohl für Familienfeiern als auch für Geschäftsessen.

Nach wie vor ist das Peter & Wolff eine beliebte Adresse für jedermann, der einen zentralen Treffpunkt in München sucht und dabei exzellent und trotzdem bodenständig speisen möchte.

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Krabbencocktail von Chilenischen Camarone Krevetten auf Salatbett mit Cocktailsauce, dazu Toast und Butter	15,30 EUR
Zarter, mild geräucherter Lachs mit Folienkartoffel und hausgemachter Sour Cream	18,80 EUR
☆ Pikantes Tatar (150 g), an Ihrem Tisch zubereitet, mit verschiedenen Brotsorten und Butter	17,50 EUR
Zartes Rindercarpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Rucolasalat und Büffel Parmesanspänen	17,90 EUR
Zart rosa gebratenes Roastbeef (kalt serviert) vom Black Angus Rind mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	18,50 EUR

## Salate

Kleiner bunt gemischter Salat	6,00 EUR
Caprese, Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Basilikum und Olivenöl	14,20 EUR
Großer bunter Salatteller mit Kräuterdressing	7,80 EUR
mit gebratenen Hähnchenmedaillons	16,20 EUR
mit gebratenen Riesengarnelen	17,80 EUR
Caesar Salad, Römersalat, original Caesar Salad Dressing mit Sardellen, geriebenem Büffelparmesan und Croûtons	8,00 EUR
mit gebratenen Hähnchenmedaillons	16,40 EUR
mit gebratenen Riesengarnelen	18,00 EUR

## Pasta, Teiggerichte, Gemüse

Paccheri, Pasta mit Weizen Senatore Cappelli aus biologischem Anbau in Bronzeformen hergestellt in der Teigwarenfabrik der Familie Borrelli, mit sautierten Kirschtomaten, geriebenem Büffelparmesan, Schalotten, Knoblauch, Olivenöl und frischem Basilikum	12,50 EUR
mit gebratenen Riesengarnelen	22,50 EUR
mit gebratenen Rinderlendenstreifen	23,00 EUR
Crespelle, Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta, Spinat und getrockneten Tomaten mit Kräutern verfeinert und Parmesan gratiniert auf einer fruchtigen Tomatensugo, dazu einen bunt gemischten Salat	14,90 EUR
Marktfrisches Gemüse der Saison mit gegrillten Zucchini-scheiben und Kräuterkartoffeln	14,90 EUR

## Sandwich und Burger

Clubsandwich, gegrillte Hähnchenmedaillons mit gebratenem Ei, knusprigem Speck <sup>1,4,5</sup> und Tomaten, dazu Pommes frites <sup>1,2</sup>	16,50 EUR
Chicken Burger, gebratenes Hähnchenfleisch mit Tomaten und Essiggurke auf knackigen Salatherzen, dazu Pommes frites <sup>1,2</sup>	15,80 EUR
☆ Hamburger, gegrilltes Rinderhacksteak (200 g) mit gebratenen Tomaten und Essiggurke auf knackigem Salat, pikanter Burgersauce, dazu Pommes frites <sup>1,2</sup>	16,30 EUR
☆ Cheeseburger, gegrilltes Rinderhacksteak (200 g) mit Käse, gebratenen Tomaten und Essiggurke auf knackigem Salat, pikanter Burgersauce, dazu Pommes frites <sup>1,2</sup>	17,30 EUR

## Fisch

Lachsforellenfilet, vom Lavasteingrill, mit Café de Paris-Butter, buntem Gemüse und Butterkartoffeln	24,20 EUR
Saiblingsfilet, in Butter gebraten, mit Kräuterkartoffeln und buntem Salatteller	25,80 EUR

Unsere Fangfrischen Fische kommen aus der Edel Fischzucht von Nicolai Birnbaum, welche im oberbayerischen Epfenhausen liegt. Die Fische werden in Quellwasser gehalten und leben in einer natürlichen Umgebung.

## Unsere Bayerischen Klassiker

2 Stück Münchner Weißwürste <sup>4</sup> mit süßem Senf und Breze (bis 14.00 Uhr)	8,00 EUR
Herzhafter bayerischer Wurstsalat <sup>1,2,3,4,5,6</sup> mit Essig, Öl, Zwiebeln und Schnittlauch, dazu verschiedene Brotsorten und Butter	10,80 EUR
Hausgemachter Speckpfannkuchen <sup>1,4,5</sup> mit Schnittlauch	11,00 EUR
Hausgemachter Apfelpfannkuchen mit Vanilleiscreme	13,50 EUR
☆ "Kräftige Bayern", würzige Rinderbratwürste vom Bayerischen Jungrind auf Apfelsauerkraut mit Naturjus und Röstkartoffeln	14,80 EUR
Knuspriger Schweinekrustenbraten, frisch aus dem Ofen, mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Bayerischen Krautsalat – so lange der Vorrat reicht	14,80 EUR

## Peter & Wolff Spezialitäten

Wiener Schnitzel vom Bayerischen Weidekalb, in Butterschmalz gebraten, mit kaltgerührten Preiselbeeren und Röstkartoffeln oder Pommes frites <sup>1,2</sup>	
Großes Schnitzel	24,00 EUR
Kleines Schnitzel	17,50 EUR
Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind mit Röstkartoffeln und buntem gemischten Salat	25,80 EUR
Rinderlende vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Folienkartoffel mit Sour Cream oder Pommes frites <sup>1,2</sup>	
180 g Rinderlende	25,80 EUR
120 g Rinderlende	20,80 EUR

## Peter & Wolff Spezialitäten

Kleines Pfeffersteak (120 g) aus dem Black Angus Rinderfilet  
mit buntem Saisongemüse und Röstkartoffeln 26,90 EUR

## Nachspeisen

Bayrisch Creme mit Himbeermarmelade und Schlagsahne 7,50 EUR

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeiscrème<sup>3</sup> und Schlagsahne 8,00 EUR

Topfenstrudel mit Schattenmorellen 8,00 EUR

Mousse au Chocolat mit Schlagsahne und Minze 8,00 EUR

Topfenmousse auf Fruchtspiegel 8,00 EUR

Hausgemachter kleiner Apfelpfannkuchen mit Bourbon-Vanilleeiscrème<sup>3</sup> 9,50 EUR

Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet und Minze 9,50 EUR

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Puderzucker, Obstgarnitur und Apfelmus 11,80 EUR

## Eispezialitäten

Kugel Eiscrème oder Fruchtsorbet nach Wahl und Angebot 2,50 EUR

Affogato al caffè, Espressokaffee mit Bourbon-Vanilleeiscrème<sup>3</sup> in der Tasse serviert 5,60 EUR

Coupe Dänemark, Cremig zarte Bourbon-Vanilleeiscrème<sup>3</sup>, garniert mit Schlagsahne  
und warmer Schokoladensauce 8,50 EUR

Amarena Kirschbecher, Zarte Kirsch- und Bourbon-Vanilleeiscrème<sup>3</sup> mit Amarenakirschen<sup>1,5,7</sup>,  
Schlagsahne und Hippe 8,50 EUR

Schokoladen Nussknacker, Walnuss-, Schokoladen- und Stracciatellaeiscrème  
mit Baileys, Krokant und Sahnehäubchen 8,50 EUR

## Internationale Käseempfehlung

Internationale Käseauswahl mit Oliven, Birnen-Senfsauce, Butter  
und verschiedene Brotsorten

Große Portion 15,80 EUR

Kleine Portion 9,80 EUR

## Dessertweineempfehlung

### 2009 Stölzerhof Beerenauslese, Sämling

Prädikatswein, Ideal zu Käse und Süßspeisen

Ein strahlendes Goldgelb im Glas, würzige Muskatnoten im Bukett  
und ein rundes Geschmacksbild zeichnen diesen Süßwein aus.

Weingut Stölzerhof, Burgenland, Österreich

0,10 l

7,50 EUR

0,375 l

28,00 EUR

<sup>1</sup>mit Konservierungsstoff <sup>2</sup>mit Antioxidationsmittel <sup>3</sup>mit natürlichem Farbstoff <sup>4</sup>mit Stabilisator <sup>5</sup>mit Geschmacksverstärker  
<sup>6</sup>mit Emulgator <sup>7</sup>mit Säureregulator

## Mineralwasser

Staatlich Fachingen, Heilwasser	0,25 l	3,90 EUR
Adelholzener Classic, mit Kohlensäure	0,25 l	3,90 EUR
Adelholzener Classic, mit Kohlensäure	0,50 l	5,20 EUR
San Pellegrino, mit Kohlensäure	1,00 l	8,00 EUR
Adelholzener Classic Naturell, ohne Kohlensäure	0,25 l	3,90 EUR
Adelholzener Classic Naturell, ohne Kohlensäure	0,50 l	5,20 EUR
Evian, ohne Kohlensäure	1,00 l	8,80 EUR
Plose, Hochgebirgs-Mineralwasser von den Gipfeln der Dolomiten, ohne Kohlensäure	0,75 l	7,20 EUR
Black Forest, Peterstaler Mineralquellen GmbH, kochsalz- ärmstes Mineralwasser Deutschlands, ohne Kohlensäure	0,75 l	7,20 EUR

## Säfte

Granini Apfelsaft	0,20 l	3,90 EUR
Granini Orangensaft	0,20 l	3,90 EUR
Granini Multivitaminensaft	0,20 l	3,90 EUR
Granini Johannisbeernektar	0,20 l	3,90 EUR
Wolfra Tomatensaft	0,20 l	3,90 EUR
Schlör Bodensee Apfelsaftschorle trüb	0,40 l	4,40 EUR
Orangensaft, frisch gepresst	0,20 l	5,80 EUR

## Limonaden

Zitronenlimonade	0,40 l	3,30 EUR
Coca Cola <sup>4,5</sup>	0,20 l	3,90 EUR
Coca Cola light <sup>4,5,7</sup>	0,20 l	3,90 EUR
Coca Cola zero <sup>4,5,7</sup>	0,20 l	3,90 EUR
Fanta Orange	0,20 l	3,90 EUR
7 UP	0,20 l	3,90 EUR
Schweppes Indian Tonic Water <sup>6</sup>	0,20 l	3,90 EUR
Schweppes American Ginger Ale	0,20 l	3,90 EUR
Schweppes Original Bitter Lemon <sup>6</sup>	0,20 l	3,90 EUR
Spezi <sup>4,5</sup>	0,40 l	4,40 EUR

## Biere vom Faß

Tegernseer Hell	0,40 l	3,90 EUR
Tegernseer Hell	0,25 l	3,10 EUR
König Ludwig Dunkel	0,40 l	4,10 EUR
König Pilsener	0,30 l	4,00 EUR
König Ludwig Weissbier Hell	0,50 l	4,30 EUR
König Ludwig Weissbier Hell	0,30 l	3,50 EUR
Radler, Tegernseer Hell und Zitronenlimonade	0,40 l	3,90 EUR
Radler, Tegernseer Hell und Zitronenlimonade	0,25 l	3,10 EUR

## Flaschenbiere

Tegernseer Hell	0,33 l	3,90 EUR
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	4,00 EUR
König Ludwig Weissbier Dunkel	0,50 l	4,30 EUR
König Ludwig Weissbier Leicht	0,50 l	4,30 EUR
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,50 l	4,30 EUR

## Heißes

Milch	Glas	2,20 EUR
Dallmayr heiße Schokolade	großes Haferl	4,90 EUR
Dallmayr Kaffee <sup>+</sup>	Tasse	3,30 EUR
	Kännchen	5,40 EUR
Espresso <sup>+</sup>		3,20 EUR
Doppelter Espresso <sup>+</sup>		4,70 EUR
Cappuccino <sup>+</sup>		3,70 EUR
Latte Macchiato <sup>+</sup>		4,10 EUR
Milchkaffee <sup>+</sup>	großes Haferl	4,60 EUR

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch entkoffeiniert.

## Tee aus dem Hause Dallmayr

Dallmayr Tee Pyramiden, großes Glas		4,00 EUR
<u>Schwarzer Tee</u>	<u>Kräutertee</u>	
Assam Bio, kräftig, malzig	Pfefferminz Bio	
Earl Grey mit Bergamotte-Aroma	Kamille Bio	
<u>Grüner Tee</u>	Alpenkräuter Bio	
Japan Sencha Bio		
<u>Früchtetee</u>		
Waldbeere		
Dallmayr Tee lose Sorten, Kännchen		5,60 EUR
<u>Schwarzer Tee</u>	<u>Kräutertee</u>	
Nr. 5 Ceylon, Kleinblattnischung, Hochgewächs	Tulsi Ingwer/Orange	
Nr.13 Darjeeling, Spitzengewächs, 1. Pflückung, SFTGFOP1	<u>Rooibuschtee</u>	
<u>Grüner Tee</u>	Rooibuschtee Original	
Jasmintee		
<u>Früchtetee</u>		
Weißer Pfirsich		
Glühwein	Glas	5,20 EUR
Grog	Glas	5,80 EUR

## Digestifempfehlung

### Hofbrennerei Oberkorb aus Erding bei München

<b>Obstbrand mit Quitte</b> 42 %, <i>World-Spirit-Award 2014 – Gold</i>	0,02 l	4,30 EUR
<b>Hausbirne</b> 42 %, <i>Cuvée alter, regionaler Birnensorten und Mostbirnen</i>	0,02 l	4,30 EUR
<b>Weichselbrand</b> 42 %, <i>14 Jahre</i>	0,02 l	6,20 EUR
<b>Zwetschkenmandl</b> 47 %, <i>12 Jahre, final im Holzfass mit Dörripflaume ausgebaut</i>	0,02 l	6,20 EUR
<b>Zwetschke Grand Reserve 1996</b> 47 %, <i>18 Jahre, in Limousineiche gereift, World-Spirit-Award 2014 – Gold</i>	0,02 l	6,20 EUR

In der **Hofbrennerei Oberkorb** destilliert Andreas Franzl seit über 20 Jahren Edelbrände der absoluten Spitzenklasse. Die Brennerei wurde beim internationalen World-Spirits-Award als "World-Class-Distillery" klassifiziert und 2015 als "Distillery of the Year" ausgezeichnet. Auf Oberkorb, einer Einöde im östlichen Landkreis Erding bei München, werden im Jahr maximal 1200 Flaschen feinsten Obst- und Beerenbrand aus ausschließlich heimischem Streuobst und Wildsammlungen gebrannt. Das Motto des Brenners "Mit jedem Baum per Du" ist hier ehrliche Betriebsphilosophie.

## Spirituosen

Aalborg Jubilaeums Akvavit	0,02 l	3,40 EUR
Prinz Alter Bodensee-Apfel	0,02 l	3,90 EUR
Prinz Alte Marille	0,02 l	3,90 EUR
Prinz Alte Williams-Christ-Birne	0,02 l	3,90 EUR
Prinz Alte Haselnuss	0,02 l	3,90 EUR
Prinz Alte Wald-Himbeere	0,02 l	3,90 EUR
Nonino Grappa Merlot	0,02 l	3,90 EUR
Stravecchia 20 anni Gran Riserva	0,02 l	8,60 EUR

## Bitters

Averna	0,02 l	3,60 EUR
Jägermeister	0,02 l	3,60 EUR
Ramazotti	0,02 l	3,60 EUR

<sup>4</sup>mit Koffein <sup>5</sup>mit Farbstoff <sup>6</sup>mit Chinin <sup>7</sup>mit Süßungsmitteln

**Für Cocktails, Longdrinks und sonstige Bargetränke fragen Sie bitte nach der Barkarte oder besuchen Sie unsere Kaminbar.**

## Offene Weine weiß

### Schmitges, Grauschiefer Riesling, Qualitätswein, trocken

Gutsabfüllung Weingut Schmitges, Erden, Mosel, Deutschland

0,2 l 8,60 EUR                      0,5 l 21,50 EUR                      0,75 l Fl. 31,00 EUR

### Niersteiner Paterberg, Grauburgunder, Deutscher Prädikatswein, Spätlese, trocken

Erzeugerabfüllung Weingut Leonhard, Nierstein am Rhein, Rheinhessen, Deutschland

0,2 l 8,60 EUR                      0,5 l 21,50 EUR                      0,75 l Fl. 31,00 EUR

### Reguta, Chardonnay, IGP, trocken

Weingut Reguta di Anselmi Giuseppe e Luigi Soc. Agr. s.s., Friaul-Julisch Venetien, Italien

0,2 l 8,60 EUR                      0,5 l 21,50 EUR                      0,75 l Fl. 31,00 EUR

### Hofmann, Scheurebe, Qualitätswein, trocken

Weingut Hofmann, Appenheim, Rheinhessen, Deutschland

0,2 l 8,60 EUR                      0,5 l 21,50 EUR                      0,75 l Fl. 31,00 EUR

### Josef Dockner, Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken

Erzeugerabfüllung Dockner Ges.m.b.H., Niederösterreich, Österreich

0,2 l 7,60 EUR                      0,5 l 19,00 EUR                      0,75 l Fl. 28,00 EUR

### Domaine de la Bergeonnière Touraine, Sauvignon blanc

Appellation Touraine Contrôlée, trocken

Winzer Delphine & Laurent Benoiste, Loire, Frankreich

0,2 l 8,00 EUR                      0,5 l 20,00 EUR                      0,75 l Fl. 29,00 EUR

## Offene Weine rosé

### **Maison de La Villette Rosé, Grenache-Cinsault**

Erzeuger Badet Clement & Co., Nuits-Saint-Georges, Frankreich

0,2 l 7,50 EUR

0,5 l 18,80 EUR

0,75 l Fl. 27,00 EUR

## Offene Weine rot

### **Von der Mark, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken**

Erzeugerabfüllung Weingut Jürgen von der Mark, Baden, Deutschland

0,2 l 8,60 EUR

0,5 l 21,50 EUR

0,75 l Fl. 31,00 EUR

### **Studier Matura, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Merlot, St. Laurent**

Qualitätswein, trocken

Erzeugerabfüllung Reinhard Studier, Pfalz, Deutschland

0,2 l 8,90 EUR

0,5 l 22,30 EUR

0,75 l Fl. 32,00 EUR

### **Pfaffl, Zweigelt vom Haus, Qualitätswein, trocken**

Erzeugerabfüllung R&A Pfaffl, Niederösterreich, Österreich

0,2 l 6,80 EUR

0,5 l 17,00 EUR

0,75 l Fl. 25,50 EUR

### **Beauvignac, Merlot, Pays d'Oc, trocken**

Winzergenossenschaft Cave les Costières de Pomerols, Languedoc, Frankreich

0,2 l 7,50 EUR

0,5 l 18,80 EUR

0,75 l Fl. 27,00 EUR

### **I Tratturi, Primitivo, Puglia IGT, trocken**

Weingut Feudi di San Marzano, Apulien-Puglia, Italien

0,2 l 8,50 EUR

0,5 l 21,30 EUR

0,75 l Fl. 31,00 EUR

### **Neropasso Rosso, Corvínone, Corvina, Cabernet Sauvignon, Veneto IGT**

Weingut Mabis, San Bonifacio (Verona), Italien

0,2 l 8,50 EUR

0,5 l 21,30 EUR

0,75 l Fl. 31,00 EUR

### **Ercavio, Tempranillo Roble, Qualitätswein, trocken**

Erzeugerabfüllung Bodegas Ercavio, Mas que Vino, Cabañas de Yepes, Spanien

0,2 l 8,50 EUR

0,5 l 21,30 EUR

0,75 l Fl. 31,00 EUR

## Weinschorlen

Weinschorle weiss, rot oder rosé

0,20 l

3,90 EUR

0,50 l

8,20 EUR

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte. Bitte fragen Sie Ihren Kellner.

In allen Preisen sind das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen unsere Allergenliste.