

# RUBENBAUER

GENUSSWELTEN  
MÜNCHEN

## Speisen & Getränke



**Geschätzter Gast,**

**an dieser Stelle sollte sich eigentlich  
die Karte mit unseren Wochenempfehlungen  
befinden.**

**Die Karte fehlt?**

**Wir halten natürlich  
ein druckfrisches Exemplar für Sie bereit –  
sprechen Sie uns einfach an!**

**Ihr Service Team**

## Aus dem Suppenhaferl

**Hausgemachte Kartoffelsuppe** 4,50 €  
mit Speckwürfel und Croutons <sup>3,5,6</sup>

**Kräftige hausgemachte Rindsbrühe** 4,50 €  
zur Wahl mit Pfannkuchenstreifen oder Leberspätzle  
und frischem Schnittlauch <sup>4</sup>

**Sämige Tomatencremesuppe** 4,50 €  
mit Croutons und frischem Basilikum <sup>3,5,6</sup>

**Pikante hausgemachte Gulaschsuppe** 4,80 €  
mit frischem Bauernbrot serviert

## Brotzeiten & Schmankerl

**Wiener Würstchen** 4,50 €  
1 Paar mit Senf <sup>4,5,6</sup>

**Original Münchner Weißwurst** 5,70 €  
2 Stück mit süßem Senf <sup>3,4</sup>



**Münchner Wurstsalat** 7,80 €  
von Regensburgern und viel roten Zwiebeln <sup>5,6</sup>

**Schweizer Wurstsalat** 8,90 €  
mit Emmentaler Käse <sup>5,6</sup>

**Original Nürnberger Rostbratwürstl** 8,80 €  
6 Stück mit Sauerkraut

**Bayerischer Leberkäs vom Grill** 8,90 €  
mit einem Spiegelei und lauwarmen Kartoffel-Endiviensalat <sup>2,3,4,5</sup>

**Schmankerl-Pfanderl** 11,40 €  
Kalbsfleischpflanzerl, ofenfrischer Leberkäs, Nürnberger  
Rostbratwürstl und lauwarmer Kartoffel-Endiviensalat <sup>2,3,4,5</sup>

**Bayerisches Brotzeitbrettl** 12,80 €  
mildes bayerisches Schwarzgeräuchertes, Leberkäs, Obatzta,  
Emmentaler Käse, Kalbsfleischpflanzerl, kalter Braten, Essiggurkerl,  
Meerrettich, Butter und Bauernbrot <sup>2,3,4,5</sup>



## Unsere Klassiker

**1/2 Bayerisches Bauernhendl** 9,90 €  
vom Grill mit lauwarmen Kartoffel-Endiviensalat <sup>2,3,4,5</sup>

**Ganze knusprig gegrillte Schweinshaxe** 13,80 €  
mit handgedrehten Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat  
und Paulaner Dunkelbiersoße



**Zwei kälberne Fleischpflanzerl** 12,20 €  
mit lauwarmen Kartoffel-Endiviensalat <sup>2,3,4,5</sup>

Die Empfehlung unseres Metzgers

**Münchner Schweinsbraten** 12,90 €  
mit viel Krusterl und zweierlei Knödel, Speck-Krautsalat  
und Paulaner Dunkelbiersoße <sup>3,4,5</sup>

**Cordon Bleu vom Schwein** 13,90 €  
mit Wildpreiselbeeren  
und lauwarmen Kartoffel-Endiviensalat <sup>2,3,4,5</sup>

**Schnitzel „Wiener Art“** 13,70 €  
vom Schwein in schäumender Butter gebraten, mit Bratkartoffeln,  
Wildpreiselbeeren und knackigen Beilagensalat

**Lachssteak aus dem Hause GOSCH** 15,90 €  
frisch vom Grill, auf einer leichten Senfsoße,  
mit Blattspinat und Butterreis

**Gegrilltes Zanderfilet** 16,20 €  
auf Gemüsebeet, leichtem Riesling-Limettenschaum  
und Petersilienkartoffeln

**Kalbsleber „Berliner Art“** 16,80 €  
mit hausgemachten Kartoffelpüree,  
gerösteten Zwiebeln, gegrillter Apfelscheibe  
und knackigen Beilagensalat

Aus dem Chiemgau

**Klassisches Rumpsteak (220g)** 23,90 €  
vom bayerischen Weideochsen mit Kräuterbutter,  
Pommes Frites und knackigen Beilagensalat



# Knackige Salate und vegetarische Schmankerl

zu allen Salaten servieren wir Ihnen Ihr Wunschdressing:  
Essig-Öl, Balsamico-, oder Joghurt-Dressing



## **Salat „Italia“ 11,80 €**

Rucola Salat mariniert mit feinem Balsamico-Dressing und kaltgepressten Olivenöl, Mozzarella Bällchen, frisch gehobelten Parmesan und frischen Basilikum

## **Salat „Nizza“ 11,80 €**

gemischte, marktfrische Blattsalate mit Thunfisch, Oliven, Gurken, Kirschtomaten, Fetakäse und roten Zwiebeln

## **Frisch, knackig & gesund 12,20 €**

gemischte Blattsalate frisch vom Markt  
mit gegrillten Truthahnbruststreifen

## **Chef Salat 12,40 €**

knackiger, gemischter Salat mit süß-saurem **Garnelenspieß**,  
Palmenherzen, gekochtem Ei und Erdnüssen



## **Allgäuer Käsepatzle 12,50 €**

mit würzigem Käse überbacken  
dazu Röstzwiebel und knackiger Beilagensalat

## **Gemischte Rahmschwammerl 12,80 €**

mit frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödel

# Nudelgerichte

## **„Großmutter's“ Schinkennudeln 9,80 €**

mit Zwiebeln und Ei

## **Penne Arrabiata 10,90 €**

mit frisch gehobelten Parmesan

## **Spaghetti Bolognese 11,50 €**

mit frisch gehobelten Parmesan

# Zum süßen Schluss



mmh, einfach nur lecker

## **Karamellisierter Kaiserschmarrn 7,90 €**

mit Apfelmus

## **Apfelkücherl in Bierteig gebacken 5,90 €**

in Zimtucker gewendet, dazu Vanilleeis und Schlagrahm

## **Fluffige Dampfndel 5,90 €**

auf lauwarmer Vanillesoße

Der Klassiker nach Omas Rezept

## **Münchner Apfelstrudel 6,20 €**

auf lauwarmer Vanillesoße

# Unsere Beilagen

## **Kartoffel-Endiviensalat 3,20 €**

## **Speck-Krautsalat 3,20 €**

## **Bratkartoffeln vom Grill 3,50 €**

## **Sauer-, oder Apfelblaukraut 3,50 €**

## **Gemischter Beilagensalat 3,80 €**

Speisekartendeklaration:

<sup>1</sup> = mit Farbstoff, <sup>2</sup> = mit Nitrit, <sup>3</sup> = mit Phosphat, <sup>4</sup> = mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup> = mit Antioxidationsmitteln, <sup>6</sup> = mit Konservierungsstoffen, <sup>7</sup> = mit Süßstoff

# Frühstücks-Karte

Für einen guten Start in den Tag

## „Französisches Frühstück“ 4,80 €

Je ein Buttercroissant und eine knusprige Semmel, frische Landbutter, Konfitüre und Honig

## „Leichtes Fitness Frühstück“ 7,50 €

Ein Schälchen frischer Obstsalat, Naturjoghurt mit Müsli, je ein Buttercroissant und eine knusprige Semmel, frische Landbutter, Konfitüre und Honig

## „Bauern Frühstück“ 8,50 €

2 Stück Spiegeleier mit gebratenem Speck, Bratkartoffeln, frische Landbutter und eine knusprige Semmel <sup>4,5,6</sup>

## „Genuss Frühstück“ 9,50 €

Eine Auswahl an gekochtem Schinken, Gouda Käse und herzhafter Salami, ein gekochtes Freilandei, Cornflakes mit Milch, je ein Buttercroissant und eine knusprige Semmel, frische Landbutter, Konfitüre und Honig <sup>5,6,7</sup>

## „Unser Gourmet Frühstück“

Eine Auswahl an geräuchertem Lachs, Schwarzwälder Schinken und französischem Brie, ein gekochtes Freiland Ei, je ein Buttercroissant, eine knusprige Semmel und eine resche Brez'n, ein Schälchen frischer Obstsalat und Naturjoghurt mit Müsli, frische Landbutter, Konfitüre und Honig

Für eine Person 12,80 €

Für zwei Personen 24,00 €



2 Stück Rühr-, oder Spiegeleier natur 4,40 €

2 Stück Rühr-, oder Spiegeleier 5,60 €  
mit gekochtem Schinken oder Speck <sup>4,5,6</sup>

**Strammer Max** 6,80 €

Holzofenbrot mit Butter, Schinken, Spiegelei, Röstzwiebeln und saurer Gurke

## Extras

Gekochtes Freiland Ei 1,50 €

Portion Konfitüre, Honig oder Nutella je 1,40 €

Portion Landbutter 1,50 €

Semmel 0,90 €

Brez'n 1,10 €

Gemischter Schinkenteller <sup>6</sup> 4,50 €

Gemischter Käseteller 4,50 €

Buttercroissant 2,00 €

Schokocroissant 2,40 €

Portion frischer Obstsalat 4,20 €

Portion Naturjoghurt mit Müsli 4,40 €

Portion Cornflakes mit Milch 3,30 €

Glas frisch gepresster Orangensaft 0,25l 3,95 €

# Kaffee- & Teespezialitäten

Große Schale Kaffee Creme <sup>k</sup> 3,50 €

Große Schale Cappuccino <sup>k</sup> 3,80 €

Große Schale Milchkaffee <sup>k</sup> 3,80 €

Latte macchiato <sup>k</sup> 3,80 €

Espresso <sup>k</sup> 2,30 €

Espresso doppelt <sup>k</sup> 4,60 €

Espresso macchiato <sup>k</sup> 2,70 €

Heiße Schokolade mit Milch 3,90 €

Große Schale Tee je 3,30 €

(Grüner-, Assam-, Kamillen-, Pfefferminz, Alpenkräuter oder Früchtetee)



# Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sup>k,F</sup>, Fanta Orange <sup>F</sup>,  
Sprite, Mezzo Mix <sup>k,F</sup> 0,4l je 3,90 €

Coca-Cola light <sup>k,F</sup> Flasche 0,2l 3,20 €

Apfel- oder Johannisbeerschorle 0,4l je 4,00 €

Schweppes Bitter Lemon <sup>\*</sup>, 0,2l je 3,30 €

Ginger Ale <sup>F</sup>, Tonic Water <sup>\*</sup>

Tafelwasser 0,25l 2,40 €

Tafelwasser 0,5l 3,30 €

Adelholzener Mineralwasser Classic 0,25l 3,20 €

Adelholzener Mineralwasser Still 0,25l 3,20 €

Adelholzener Mineralwasser Classic 0,75l 6,50 €

Adelholzener Mineralwasser Still 0,75l 6,50 €

Apollinaris Mineralwasser Selection 0,25l 3,20 €

Apollinaris Mineralwasser Selection 0,5l 4,60 €

Rauch Apfel-, Orangen-,  
oder Multivitaminsaft 0,2l je 3,30 €

Orangensaft frisch gepresst 0,25l 3,95 €

k = koffeinhaltig, F = mit Farbstoff, \* = chininhaltig



# Unsere Biere

## Braukunst – vom Feld ins Glas

Ob vollmundig, würzig oder spritzig - frisch und süffig – unsere Bierspezialitäten haben für jeden Geschmack exquisite Qualitäten zu bieten.

Nur die besten Zutaten und der in Jahrhunderten entwickelte Brauprozess ermöglichen es, Bier in hervorragender Qualität zu brauen.

Und wie es seit jeher Tradition ist, werden ausschließlich Wasser, Malz, Hefe und Hopfen dabei verwendet.

Bei uns kommt jeder Bierfreund auf seinen Geschmack.



**Hacker Pschorr Münchner Hell** vom Faß **0,5l** 4,10 €

**Augustiner Edelstoff** vom Faß **0,5l** 4,30 €

**Paulaner Hefeweißbier** naturtrüb vom Faß **0,5l** 4,30 €

**Paulaner Dunkle Weiße** vom Faß **0,5l** 4,30 €

**Fürstenberg Pils** vom Faß **0,3l** 3,90 €

**Paulaner Leichtes Weißbier** **0,5l** 4,30 €

**Paulaner Münchner Dunkel** **0,5l** 4,10 €

**Paulaner Münchner Hell alkoholfrei** **0,5l** 4,10 €

**Russ'n, Halbe** (Weißbier mit Zitronenlimonade) **0,5l** 4,30 €

**Radler Halbe** (Helles mit Zitronenlimonade) **0,5l** 4,10 €

## Aperitif

**Hugo** – Sekt, Holundersirup, frische Minze **0,2l** 5,70 €



Der geht immer...

**Aperol Sprizz** 5,90 €

– Sekt, Aperol, Orange 0,2l

## Spirituosen

**Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43% 2cl** 3,90 €

Obstbrände aus der Fein-Brennerei Prinz  
Genuss seit 1886

**Prinz Williams-Birnen Schnaps 40% 2cl** 3,90 €

**Prinz Obstler** vom Hochstamm 40% **2cl** 3,90 €

**Prinz Haselnuss Schnaps 40% 2cl** 3,90 €

**Jägermeister Kräuter 35% 2cl** 3,70 €

**Remy Martin V.S.O.P. Cognac 40% 2cl** 4,60 €

**Gordon s Gin London Dry 37,5% 2cl** 3,70 €

**Bacardi Rum Superior weiß 37,5% 2cl** 3,70 €

**Moskovskaya Russian Vodka 40% 2cl** 3,70 €

## Offene Weißweine

**Bianco di Custoza DOC, Bertoldi** **0,2l** 4,30 €

**2015er Pinot Grigio DOC** **0,25l** 5,70 €  
Trentino, Mastri Vernacoli

**2016er Chardonnay delle Venezie IGT** **0,25l** 5,70 €  
Sartori di Verona

**Weinschorle sauer** **0,5l** 5,20 €

## Offene Rotweine

**Zweigelt Classic** **0,2l** 4,50 €  
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram

**2015er Merlot Veneto IGT** **0,25l** 5,70 €  
Sartori di Verona

**2015er Chianti DOCG** **0,25l** 5,90 €  
Rosa di Venti, Melini

## Sekt, Prosecco & Champagner

**Hausmarke „Rubenbauer“** Piccolo 0,2l 5,70 €  
2014er Jahrgangssekt trocken

**Prosecco Piccolo** 0,2l 5,70 €  
Le Contesse Frizzante, Bertoldi

**Moët & Chandon Brut Imperial** Fl. 0,375l 39,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

# RUBENBAUER

UNTERNEHMENSGRUPPE



Seit nunmehr über 50 Jahren, bereits in der 2. Generation, bürgt der Name Rubenbauer für hervorragende Gastronomie- und Servicequalität an den Bahnhöfen München Hauptbahnhof, München Ostbahnhof, Nürnberg Hauptbahnhof, Garmisch Partenkirchen, Bad Tölz, im Tierpark Hallabrunn München, in der Allianz Arena München und im Donisl am Münchner Marienplatz.

1963 wurde durch die Übernahme der Bahnhofsgaststätte im Augsburger Hauptbahnhof der Grundstein für eines der heute größten Verkehrsgastronomieunternehmen in Deutschland gelegt. Gemeinsam mit der Deutschen Bahn AG erkannte der Firmengründer Josef Rubenbauer das enorme Potential des Standortes Bahnhof und regte immer wieder zum Ausbau und zur Neuvermarktung bestehender Flächen an.

Ein Markenzeichen unseres Unternehmens sind die Vielfalt des Angebots, realisiert durch moderne Konzepte mit klarem und authentischem Auftritt und die hohen Anforderungen an die Qualität der Produkte. Wir wollen Kundenorientierung leben. Unsere Angebote und Sortimente werden stetig den veränderten Bedürfnissen angepasst, die bestehenden Produkte laufend kritisch überprüft. Mehr als durchschnittlich 30.000 Kundenkontakte täglich und eine Angebotsvielfalt die ihresgleichen sucht sind bezeichnend für unsere Leistungsstärke. Dabei verstehen wir Gastronomie als ganzheitliches Erlebnis, der Gast soll sich rundherum wohlfühlen.

Bei Rubenbauer wird der Gast rund um die Uhr, an 365 Tagen im Jahr, mit vernünftigen Preisen verwöhnt. In unserem Portfolio finden sich neben vielfältigen Take-away-Konzepten Restaurants und Convenience-Stores. Für jeden Geschmack und jede Zielgruppe ist hier etwas dabei.

Insgesamt beschäftigt die Firma Rubenbauer heute mehr als 600 Mitarbeiter an acht Standorten in Süddeutschland.

## Regionalität ist für uns nicht nur eine Floskel

### Unsere Partner



Trostberg



Kaltenberg



Wasserburg



München



München



München



Landshut



München



München

**RUBENBAUER**  
GENUSSWELTEN

Bahnhofplatz 2 · 80335 München  
Telefon: +49 (0) 89 - 549071-0

info@rubenbauer.com · www.rubenbauer.com



Besuchen Sie uns auf facebook!

- Inklusivpreise -

