



ABEND

EVENING



Liebe Gäste,

ich heiße Sie herzlichst Willkommen in meinem Restaurant im Münchner Rolandseck.

Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche und saisonal wechselnde Speisen aus hochwertigen Produkten.

Erleben Sie unser innovatives Grillkonzept – ob von der Fleischtheke oder aus dem Dry Aged Reifeschrank, bei dem Sie selbst über Art, Größe und Zubereitung Ihres Steaks entscheiden können.

Natürlich haben wir auch Fisch und vegetarische Speisen im Angebot.

Lassen Sie sich von unseren Spezialisten am Grill und unserem Servicepersonal – mit Leidenschaft und Erfahrung für Speisen und Getränke – beraten.

Ich wünsche Ihnen Guten Appetit, genießen Sie die Zeit!

*Ihr Simi Berst
und sein Team*

... falls Sie eine passende Location für Ihre private oder geschäftliche Veranstaltung suchen, richten Sie Ihr Wort an uns und wir richten das Event für Sie aus!

TEL 089 44 23 77 36

FAX 089 44 23 77 37

MAIL info@kvr.de

WEB www.kvr.de

 [kapitalesvomrind](https://www.instagram.com/kapitalesvomrind)

 [kapitalesvomrind](https://www.facebook.com/kapitalesvomrind)

SUPPEN + VORSPEISEN || SOUPS + STARTERS

€

Tafelspitzbrühe || *Beef Tea*

Wurzelgemüse, Rindfleisch || *Brunoised Vegetables, Beef*

6,00

Verschiedene Aufstriche mit ofenfrischem Brot

Various Spreadings with freshly baked bread

5,50

Grüne Oliven "Meraviglia" aus Sizilien

Green Olives "Meraviglia" from Sicily

5,50

Tatar vom Rind* || *Beef Tatar**

Paprikacreme, Kapernäpfel, Brot Chip || *Red Bell Pepper, Capers, Bread Chip*

14,50

Extra Pommes || *Extra French Fries*

3,70

Gegrillter Pulpo || *Grilled Octopus*

Marinierter Artischockensalat, Olivengelee || *Marinated Artichokes, Olive Jelly*

14,50

Yellow Fin Tuna im Sesammantel

Yellow Fin Tuna coated with Sesame Seeds

Mango-Limetten Chutney, Topinambur Chips || *Mango-Lime Chutney, Topinambur Chips*

15,50

Duett von roter und gelber Bete*

*Duo of red and yellow Beetroot**

Babyspinat, Pistazienpesto || *Babyspinach, Pistachio Pesto*

12,50

* Diese Gerichte werden auch als kleine Portion angeboten. || *These dishes are also offered as a small portion.*

SALATE || SALADS

€

Gemischter Gartensalat || *Mixed Garden Salad*

Klein || *Small*

5,00

Groß || *Large*

8,00

KUR Blattsalat* || *KUR Salad**

Ziegenkäse, Zwiebeln, Oliven || *Goat Cheese Crumbles, Red Onion, Olives*

11,50

Bitte wählen Sie Ihr Lieblingsdressing: Passionsfrucht-Kräuter Vinaigrette, Balsamico- oder Caesar's Dressing
Please choose your favorite dressing: Herbed Passionfruit Vinaigrette, Balsamic or Caesar's Dressing

Caesar Salat* || *Caesar Salad**

Romanasalat, Speck, Croûtons, Parmesan, Kapern, Caesar's Dressing

Romaine Lettuce, Croûtons, Bacon, Parmesan, Capers, Caesar's Dressing

11,00

Zusätzlich zu den Salaten: Hähnchenstreifen || Add Chicken Strips

4,50

Zusätzlich zu den Salaten: Rinderstreifen || Add Steak Tips

6,00



VEGETARISCH || VEGETARIAN

Quinoa Risotto*

Petersilien Püree, geräucherter Scamorza, Pinienkerne

Parsley Puree, Smoked Scamorza, Pine Nuts

15,90

Black Bean Burger

Peperonata, Tomaten, Rucola, Avocado, kleiner gemischter Salat

Peperonata, Tomato, Rocket Salad, Avocado, small side Salad

Mit gereiftem Cheddar || *With Aged Cheddar*

14,50

15,50

* Diese Gerichte werden auch als kleine Portion angeboten. || *These dishes are also offered as a small portion.*

HAUPTGÄNGE II MAIN COURSES

€

KUR Burger

180 g Rinderhack, Ruccola, Essiggurke, Tomate, gereifter Cheddar, kleiner Caesar Salat
6,5 oz Ground Beef, Arugula, Pickles, Tomato, Aged Cheddar, Small Caesar Salad

16,00

*Wir servieren unseren Burger medium oder durch.
We serve our Burger medium or well done.*

Confierte Entenkeule II Confit Duck Leg

Hartoffel-Butter Fondant, Preiselbeer-Blaukraut
Potato-Butter Fondant, Warm Cranberry-Red Cabbage

21,50

KUR Schnitzel* II KUR Cutlet*

Röstkartoffeln, Wildpreiselbeeren II *Pan-Roasted Potatoes, Cranberry Sauce*
Vom Schwein II *Pork*
Vom Kalb II *Veal*

15,50

22,50

Im Haus geräucherte BBQ Ribs vom Rind *House Smoked BBQ Beef Ribs*

KUR BBQ Sauce, Ofenkartoffel mit Sourcream
KUR BBQ Sauce, Oven Potato With Sour Cream

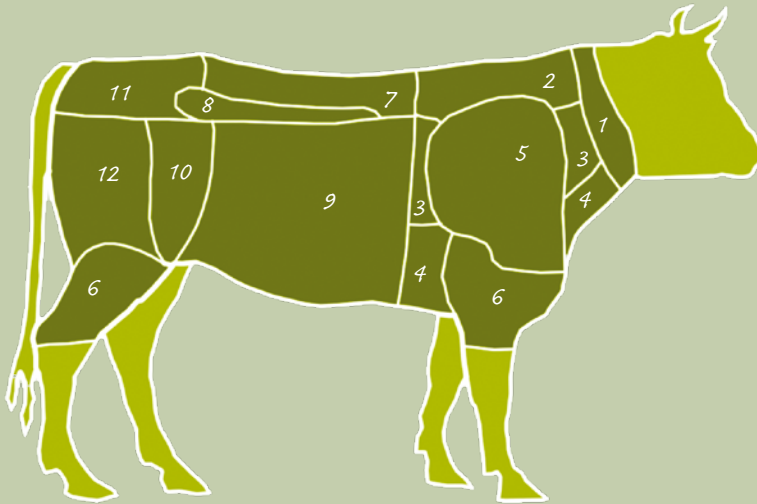
23,00



*Unser aktuelles Fischgericht finden Sie in unserer saisonalen Karte.
You'll find the fish special in our seasonal menu.*

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenliste. II *Please ask for our allergen list.*

STEAKS || STEAKS



- 1 Kamm, Nacken, Hals || Neck
- 2 Fehlrippe, Hohe Rippe || Middle rib, prime rib
- 3 Spannrippe, Querrippe || Flat rib
- 4 Brust, Brustspitze, Brustkern || Brisket of beef
- 5 Bug, Schulter, Blatt || Leg of mutton piece
- 6 Vorderhese, Hinterhese || Shin, shank
- 7 Hochrippe, Roastbeef || Prime rib, sirloin
- 8 Filet || Filet of beef
- 9 Dünnung, Bauch || Belly
- 10 Kugel || Thick flank
- 11 Hüfte, Blume || Rump
- 12 Unterschale, Oberschale || Top side

Suchen Sie sich in aller Ruhe Sorte und Größe Ihres Steaks an unserer Fleischtheke oder vom Reifeschrank aus. Unsere Köche grillen für Sie ganz individuell auf unserem offenen Holzkohlegrill.

Choose from our large selection of fresh and dry aged steaks. Each steak is individually grilled to your preference by our experienced cooks.

Wir sind Weltweit auf der Suche nach den besten Cut's und besonderen Spezialitäten. Die aktuellen Tagespreise für die Standard Cut's als auch die neusten Schmankerl, finden Sie direkt an der Vitrine beim aussuchen.

We are constantly looking worldwide for the best selection we can provide. The prices are marked daily, and to view our selection please visit the Grill.

Die aktuellen
Tagespreise
finden sie
direkt an
der Vitrine beim
aussuchen.
Please visit the
Grill to view the
marked daily
prices.

Rinderfilet || *Beef Tenderloin*

Besonders zart, mager und mild im Geschmack.

Incredibly tender, lean and mild taste.

USDA Prime Rib Eye

Durch seine ausgeprägte Marmorierung ist es unglaublich saftig und voll im Geschmack.

Perfectly marbled fat, unbelievably juicy with full flavor.

USDA Prime Roastbeef

Ein etwas niedriger Fettgehalt, aber immer noch eine ausgeprägte Marmorierung und deswegen sehr zart und saftig.

Beautiful fat cap and marbling, incredibly tender and juicy.

Flanksteak

Ein saftiges Stück, das auf den Rippen der Kuh aufliegt.

Trotz nicht so hohem Fettgehalt sehr zart und saftig.

Good balance of fat, tender and juicy.

Hüfte || *Rump Steak*

Aus der Keule des Rindes ist die Hüfte ein besonders mageres und aromatisches Stück.

Lean piece from the hip, very tender.

Wenn Sie entspannt sitzen bleiben möchten, haben wir zwei Variationen für Sie.
If you would like to stay at your table, we have two options you can choose from.

Gentleman's Cut

300 g USA Rib Eye Steak mit zwei Beilagen und einer Soße nach Wahl.

10,5 oz Us Rib Eye with two sides and a sauce.

Lady's Cut

200 g Filetsteak, eine Beilage und eine Soße nach Wahl.

6,5 oz Beef Tenderloin with one side and a sauce.

€
ab 18,00
100g/3,5oz

ab 20,00
100g/3,5oz

ab 18,00
100g/3,5oz

ab 17,00
100g/3,5oz

ab 11,00
100g/3,5oz

71,00

45,00

Das „Dry Aged Reifeverfahren“ von mindestens vier Wochen, bei hoher Luftfeuchtigkeit intensiviert den Eigengeschmack des Fleisches und gibt ihm eine besondere Note. *The dry aged process begins at a minimum of four weeks air dried with high humidity, which give the meat its own distinct taste.*

REIFESCHRANK II DRY AGED CABINET

GALLOWAY RIND II GALLOWAY BEEF

€

Dry Aged Roastbeef

8-10 Wochen gereift, würzig im Geschmack.
8-10 weeks aged, flavorful in taste.

ab 17,00
100g/3,5oz

Dry Aged Rinderfilet II Dry Aged Tenderloin

4-6 Wochen in dünner Talgschicht gereift. Mager und zart.
4-6 weeks aged, lean and tender.

ab 20,00
100g/3,5oz

Hochrippe nach Tagesschnitt II NY Strip

Am Knochen gereift. Kräftiger Fleischgeschmack – ab ca. 500g
Aged on the bone. Strong flavor – from approx 500g

ab 12,00
100g/3,5oz

BEILAGEN SIDE DISHES

Wildfanggarnele II <i>Head on Tiger Prawn</i>	10,00
Gebratene Gänseleber II <i>Grilled Goose Liver</i>	6,00
Gegrillte Pilze II <i>Grilled mushrooms.</i>	5,50
Pimientos de Padron II <i>Pimento Peppers</i>	5,50
Glacierter Spinat II <i>Glazed Spinach</i>	5,00
Grillgemüse II <i>Grilled Vegetables</i>	5,00
Maiskolben mit Kräuterbutter II <i>Corn On The Cobb, Herbed Butter</i>	5,00
Baby Caesar Salat II <i>Baby Caesar Salad</i>	5,00
Kartoffelgratin mit Taleggio II <i>Potato Gratin, Taleggio Cheese</i>	5,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream II <i>Baked Potato, Sour Cream</i>	4,50
Süßkartoffel Pommes II <i>Sweet Potato Fries</i>	5,50
Trüffel-Parmesan-Pommes II <i>Truffle-Parmesan-Fries</i>	5,00

SAUCEN SAUSES

Kräuterbutter / HuR BBQ Sauce <i>Herbed Butter / HuR BBQ Sauce</i>	2,90
Chimichuri / Piri Piri / Thymianjus / Cognac-Pfeffer-Sauce / Sauce Béarnaise <i>Chimichuri / Pir Piri / Thyme Jus / Cognac Pepper Sauce / Béarnaise</i>	3,50

Alle Saucen sind hausgemacht. || All sauces are homemade.

DESSERT II *DESSERT*

€

Toblerone[©] Mousse

Himbeersauce II *Raspberry Sauce*

8,00

Peanut Butter Brownie

Karamell Soße, Vanille Eis II *Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream*

8,00

Warmer Apfel Crumble II *Warm Apple Crumble*

Frische Beeren, Mandeln, Vanille Eis II *Berries, Almond, Vanilla Ice Cream*

7,50

Hausgemachtes Sorbet II *Homemade Sorbet*

1 Hugel II *1 scoop*

Aufgegossen mit Prosecco II *Try with prosecco*

3,00

Aufgegossen mit Wodka II *Try with vodka*

5,00

Wenn Sie einen auserlesenen Degestif oder einfach einen leckeren Cocktail zu Ihrem Dessert möchten, fragen Sie bitte nach unserer Spirituosen und Cocktail Karte.

If you prefer a fine Degestif or Cocktail with your Dessert, please ask for our spirits and cocktail menu.

DESSERTWEIN 5cl II *DESSERT WINE 5cl*

2018 Le Moelleux Chenin Blance

Oliver Zeter, Pfalz II *Oliver Zeter, Palatine, Germany*

Am Gaumen erleben Sie Aromen von Apfel, Orangenschale und einem feinen Hauch Vanille.

On the palate you will experience aromas of apple, orange peel and a fine hint of vanilla.

5,00

GRAPPE 2cl

NONINO Grappa Di Chardonnay 41%

NONINO Grappa Di Merlot 41%

GAGLIANO MARCATI Grappa Di Brunello Montalcino 40%

€

6,00

6,00

6,50

EDELBRÄNDE 2cl || HIGH CLASS SPIRITS 2cl

LAANTENHAMMER Mirabellengeist 42% || *Mirabelle* 42%

LAANTENHAMMER Waldhimbeere 42% || *Wild Raspberry* 42%

LAANTENHAMMER Vogelbeere 42% || *Rowanberry* 42%

LAANTENHAMMER Wildkirsch 42% || *Wild LCherry* 42%

LAANTENHAMMER Walnussslikör 30% || *Walnut Liqueur* 30%

LAANTENHAMMER Obstler 40%

7,00

7,00

8,50

8,50

5,00

4,00

AUS DER PFALZ // DESTILLERIE JÜRGEN HEUSSLER || FROM PALATINATE // DESTILLERY JÜRGEN HEUSSLER

Williams Christ Birnenbrand 42% || *Williams Christ Pear* 42%

Spezialbrand Quitte 40% || *Specialbrand Quince* 40%

Spezialbrand Marille 40% || *Specialbrand Apricot* 40%

Himbeergeist 38% || *Raspberry Brandy* 38%

Cabernet Sauvignon Tresterbrand 42%

5,50

6,50

8,00

5,50

5,50

AUS ÖSTERREICH + SCHWEIZ || FROM AUSTRIA + SWITZERLAND

PARZMAIA Gebrannte Haselnuss 39,7% || *Hazelnut* 39,7%

PRINZ Nusserla 34% || *Hazelnut* 34%

FASSBIND VIEILLE PRUNE 40% Gereifte Pflaume || *Plum* 40%

FASSBIND VIEILLE POMME 40% Gereifter Apfel || *Apple* 40%

FASSBIND VIEILLE POIRE 40% Gereifte Birne || *Pear* 40%

FASSBIND VIEILLE APRICOT 40% Gereifte APRIKOSE || *Pear* 40%

8,50

5,00

8,00

8,00

8,00

8,00



SOFTGETRÄNKE || *SOFTDRINKS*

		€
Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola light ^{1,2} , Coca Cola Zero ^{1,2} , Fanta Orange ¹	0,20 l	3,50
THOMAS HENRY Tonic Water ⁴ , Bitter Lemon ⁴ , Ginger Ale ¹ , Spicy Ginger, Pink Grapefruit ¹	0,25 l	3,20
Red Bull Energy ³ , Sugarfree ³	0,25 l	4,50
ARCOBRÄU Zitronenlimonade <i>Lemonade</i> , Spezi ¹	0,20 l	2,50
	0,40 l	3,20

SÄFTE JUICES

WOLFRÄU Apfel Naturtrüb, Johannisbeernektar, Orange, Maracujanektar, Sauerkirschnektar, Rhabarbernektar, Grapefruit, Cranberrynektar	0,20 l	2,90
<i>Cloudy Apple, Black Currant, Orange, Passionsfruit, Sour Cherry, Rhubarb, Grapefruit, Cranberry</i>	0,40 l	4,60
Saftschorle nach Wahl <i>Your choice of juice with water</i>	0,20 l	2,60
	0,40 l	3,60

WASSER WATER

ARCOBRÄU Tafelwasser <i>Sparkling water from the barrel</i>	0,20 l	1,90
	0,40 l	3,10
ADELHOLZNER Classic oder Naturell <i>Sparkling or Still</i>	0,25 l	2,90
	0,50 l	4,80
	0,75 l	5,90

HEISSGETRÄNKE || *HOT DRINKS*

Espresso <i>Espresso</i>		2,20
Espresso Macchiato <i>Espresso Macchiato</i>		2,30
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>		3,80
Doppelter Espresso Macchiato <i>Double Espresso Macchiato</i>		3,90
Cappuccino <i>Cappuccino</i>		3,20
Milchkaffee <i>Caffè Latte</i>		3,40
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>		3,60
Häffee Creme <i>Caffè Crema</i>		3,10
Frischer Tee <i>Fresh Tea</i>		
Frischer Ingwer, Honig <i>Fresh Ginger, Honey</i>		3,90
Frische Minze, Honig <i>Fresh Mint, Honey</i>		3,90
Tee <i>Tea</i>		
Classic Herbs, Fancy Chamomile, Lemon Mint, Fruit Berry, Persischer Apfel, Earl Grey Classic, Darjeeling Castelton, Sencha Supreme		3,20



ARCOBRÄU ist eine private Brauerei aus Moos/Niederbayern und entstand im Jahre 1567. Mittlerweile ist sie in mehr als 1000 gastronomischen Betrieben vertreten und braut verschiedene Biersorten und saisonale Bierspezialitäten.

Arcobräu is a private brewery in the heart of Bavaria since 1567. They brew different varieties of beer, which can be found in over a thousand of different restaurants worldwide.



ARCOBRÄU

BIERSPEZIALITÄTEN VOM FASS || DRAUGHT BEER

€

ARCOBRÄU Urfass Premium Hell

Würzig im Geschmack, abgerundet bitter. 11% Stammwürze, 5,2% Vol.

Fragrant in flavor, rounded bitterness. 11% original wort, 5,2% vol.

0,50 l 4,40

0,25 l 3,00

ARCOBRÄU Pilsner

Prickelnd, schlank und feinherb. 11% Stammwürze, 4,9% Vol.

Sparkling with distinctive smooth bitter hops. 11% original wort, 4,9% vol.

0,30 l 3,80

ARCOBRÄU Zwicklbier

Naturtrüb, unfiltriert mit wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen. 11% Stammwürze, 5,2% Vol.

Naturally cloudy, unfiltered lager, which contains essential vitamins and minerals. 11% original wort, 5,2% vol.

0,50 l 4,50

0,30 l 3,30

ARCOBRÄU Weissbier Hell

Fruchtig und würzig, mit feiner Kellerhefe. 12% Stammwürze, 5,3% Vol.

Fruity and aromatic, with afine cellar – yeast. 12% original wort, 5,3% vol.

0,50 l 4,50

0,30 l 3,30

ARCOBRÄU

BIERSPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE || *BOTTLED BEER SPECIALITIES*

€



ARCOBRÄU **Mooser Lies'l**

Traditionelles Helles, mit Naturhopfen gebraut. 11% Stammwürze, 5,2% Vol.
Traditional Lager, brewed with natural hops. 11% original wort, 5.2% vol.

0,50 l 4,50
0,30 l 3,30

ARCOBRÄU **Urfass Alkoholfrei**

Alkoholfreies Helles mit würzigem Geschmack.
Non alcohol lager with a spiced taste.

0,50 l 4,50

ARCOBRÄU **Weissbier Alkoholfrei**

Ein alkoholfreier Durstlöscher. Spritzig, frisch und vollmundig.
An alcohol free thirst quencher. Sparkling and full flavoured.

0,50 l 4,50

ARCOBRÄU **Weissbier Leicht**

40% weniger Alkohol wie das Premium Weissbier. Naturtrüb, leicht und fruchtig.
40% less alcohol. Lightly, fruity and fresh.

0,50 l 4,50

ARCOBRÄU **Weissbier Dunkel**

Naturtrüb, dezent, malzblumig und mild.
Naturally cloudy, subtle, malty and mild.

0,50 l 4,50

ARCOBRÄU **Schloss Dunkel**

Sehr fein, malzaromatisch und vollmundig.
Taste of roasted malt, dark velvety sweetness, undercut with bitterness of hops.

0,50 l 4,50

GRÜNBACHER **Allweisse Gold**

Uriger Weissbiergenuss, vollmundig und angenehm spritzig.
Rustic and high wheat beer indulgence. 5,3% Vol.

0,50 l 4,50



Ein Gutschein vom KvR ist immer das perfekte Geschenk für jeden Anlass.



*Verschenken Sie hochwertigen Fleischgenuss und spannende Cocktail-Kreationen.
Gerne stellen wir Ihnen dann den entsprechenden Gutschein aus und senden Ihnen diesen
zu Ihnen nach Hause oder Sie holen ihn persönlich bei uns ab.
Kontaktieren Sie uns unter Gutschein@kvr.de oder kommen Sie vorbei.*

Ihr KvR Team

WEISSWEIN II WHITE WINE

Bianco di Custoza

Cuveé verschiedener ital. Rebsorten DOC II *Cuveé of different Italian types of grape DOC*

0,20 l 3,90
0,50 l 8,60

Rigner „Heuriger“

Grüner Veltliner, Niederösterreich II *Grüner Veltliner, Lower Austria*

0,20 l 4,20
0,50 l 9,10

Chardonnay „Original“ AOC

Anne de Joyeuse, Limoux, Frankreich II *Anne de Joyeuse, Limoux, France*

0,20 l 6,30
0,75 l 22,50

Riesling Trocken QW

Mugler, Pfalz II *Mugler, Palatine, Germany*

0,20 l 5,10
0,50 l 11,80

Weißburgunder „Fass 31“

Seehof, Rheinhessen II *Seehof, Rhenish Hesse, Germany*

0,20 l 6,40
0,75 l 23,00

Weißweinschorle II White Wine Spritzers

0,20 l 3,90
0,50 l 8,70

ROSÉWEIN II ROSÉ WINE

Rosé DO

Torito Bravo, Cariñena

0,20 l 5,70
0,75 l 20,00

ROTWEIN II RED WINE

Nero d'Avola

Messer del Fauno, Sizilien DOC, Italien II *Messer del Fauno, Sicily DOC, Italy*

0,20 l 5,20
0,75 l 18,50

Primitivo Merlot

Luce del Sole, Tarantino IGT, Apulien II *Luce del Sole, Tarantino IGT, Apulia, Italy*

0,20 l 5,90
0,75 l 21,50

„IRO“ Merlot Gabarinza

Burgenland, Österreich II *Burgenland, Austria*

0,20 l 10,00
0,75 l 33,00

Malbec „Original“

Anne de Joyeuse, Limoux, Frankreich II *Anne de Joyeuse, Limoux, France*

0,20 l 6,40
0,75 l 23,00

Für unsere offenen
Weinempfehlungen
und die ausgesuchten
Flaschenweine,
fragen Sie bitte nach
unserer Weinkarte.

KUR - KAPITALES VOM RIND

Viktoriastraße 23
D-80803 München
FON 089 44 23 77 36
FAX 089 44 23 77 37

MAIL info@kur.de
WEB www.kur.de
 [kapitalesvomrind](https://www.instagram.com/kapitalesvomrind)
 [KapitalesvomRind](https://www.facebook.com/kapitalesvomrind)



ÖFFNUNGSZEITEN || *OPENING HOURS*

Montag – Samstag 16:00 – 00:00 Uhr || *Monday – Saturday 16:00pm until 12:00am*
Sonn- und Feiertage 11:30 – 22:00 Uhr || *Sundays and public holidays 11:30am until 10:00pm*