KVR

KAPITALES VOM RIND

CULINARIUM

Liebe Gäste,

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

Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche und saisonal wechselnde Speisen aus hochwertigen regionalen 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 Team

Eine **passende Location** für Ihre private oder geschäftliche Veranstaltung **gesucht?**

Richten Sie Ihr **Wort an uns** und **wir richten** das **Event für Sie** aus!

Telefon 089 44 23 77 36
Fax 089 44 23 77 37
E-Mail info@kvr.de
Web www.kvr.de

kapitalesvomrind

kapitalesvomrind

SUPPEN/ VORSPEISEN II SOUPS/ STARTERS

€

Rinderkraftbrühe II Beef Tea
Wurzelgemüse, Rindfleisch, Sherry, geröstetes Hausbrot
Brunoised Vegatables, Beef, Sherry, Roasted Bread 9,00

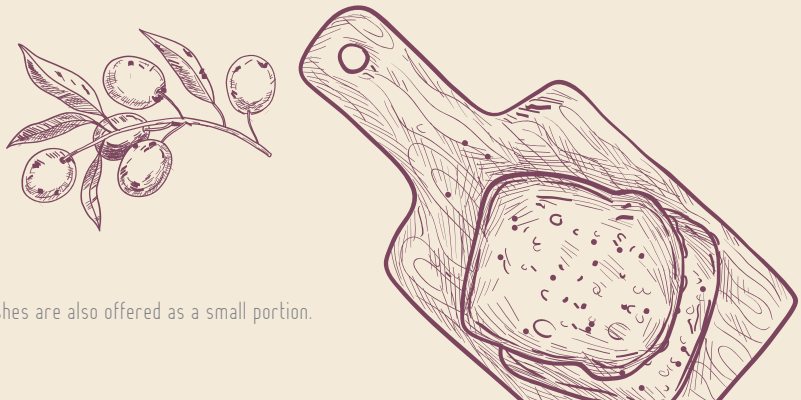
Dreierlei Aufstriche mit frischem Brot
Various Spreads with fresh Bread 6,50

Grüne Oliven "Meraviglia" aus Sizilien
Green Olives "Meraviglia" from Sicily 6,50

Tatar vom Rind* II Beef Tatar*
Gebeiztes Ei, knusprige Kapern II Pickled Egg, crispy Capers 18,00
Extra Pommes II Extra French Fries 5,00

Kross gebackene U.S. Chuck-Roll
Crispy baked U.S. Chuck-Roll
Papas Arrugadas, BBQ-Tomatenmarmelade II Papas Arrugadas, BBQ Tomato Jam 19,00

Gegrillter Pulposalat* II Grilled Pulpo Salad*
Weißes Bohnenpürée, geschmorter Fenchel, Ofentomate, Chorizo
White Bean Puree, Braised Fennel, Oven Tomato, Chorizo 17,00



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

SALATE II SALADS

€

Bittersalate

Bittersalate Orangenvinaigrette Walnüsse Croutons, Gruyère
Bitter salads Orange Vinaigrette Walnuts Croutons, Gruyère 16,00

Gemischter Gartensalat II Mixed Garden Salad

Klein II Small 8,00
Groß II Large 12,00

KVR Blattsalat* II KVR Salad*

Ziegenkäse, Zwiebeln, Oliven II Goat Cheese Crumbles, Red Onion, Olives 16,00

Caesar Salat* II Caesar Salad*

Romanasalat, Panchetta, Croûtons, Parmesan, Kapern, Caesar's Dressing
Romaine Lettuce, Panchetta, Croûtons, Parmesan, Capers, Caesar's Dressing 16,00

Bitte wählen Sie Ihr Lieblingsdressing
Please choose your favorite dressing

Ponzu Vinaigrette, Balsamico- oder Caesar´s Dressing
Ponzu Vinaigrette, Balsamic- or Caesar´s Dressing

Zusätzlich zu den Salaten II In addition to the salads

Hähnchenstreifen II Chicken Strips 8,00
Rinderstreifen II Steak Tips 10,00
Black Tiger Garnelen (3 STück) II Black Tiger Prawns (3 pieces) 18,00

VEGETARISCH II VEGETARIAN

Ofenblumenkohl II Oven cauliflower

Cous Cous, Harissa, Gewürzlabneh
Cous Cous, Harissa, Spice Labneh 16,00

Risotto II Risotto

Safran, Paprika, Kalamata Oliven
Saffron, Peppers, Kalamata Olives 17,00

HAUPTGÄNGE II MAIN COURSES

€

KVR Burger 180g US Beef II 6,5oz US Beef

Weißer Cheddar, Speck, Tomate, Gurke, rote Zwiebelmarmelade, kleiner Caesarsalat
White Cheddar, Bacon, Tomato, Cucumber, red Onion Jam, small Caesar Salad — 18,00

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

Geschmorte Kalbsbacke II Braised veal cheek

Glacierte Karotten Kartoffelpüree
Glazed carrots mashed Potatoes — 26,00

KVR Schnitzel* II KVR Cutlet*

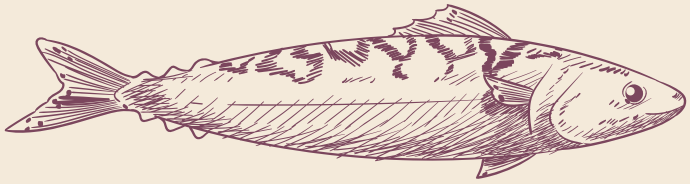
Petersilienkartoffeln, Wildpreiselbeeren II Parsley Potatoes, Cranberry Sauce
Vom Schwein II Pork — 18,00
Vom Kalb II Veal — 29,00

Im Haus geräucherte BBQ Ribs vom Irish Nature Rind

House Smoked BBQ Ribs from Irish Nature Beef

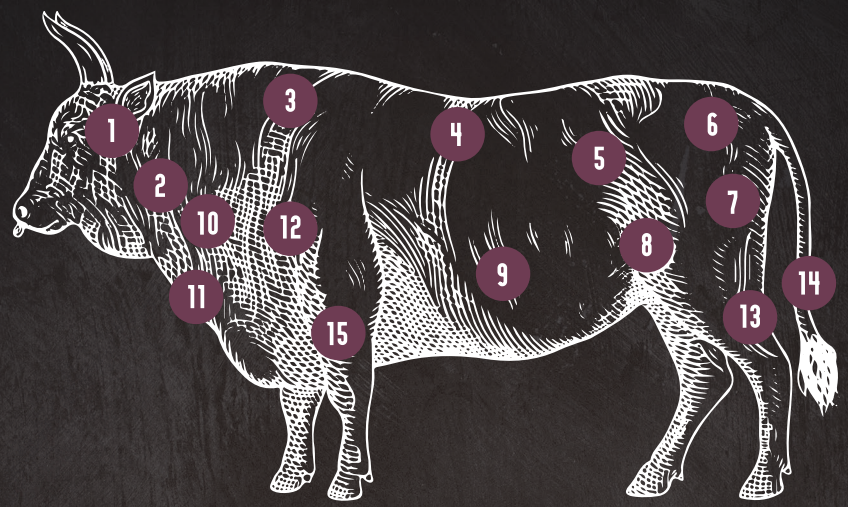
KVR BBQ Sauce, Süßkartoffel-Pommes
KVR BBQ Sauce, creamy Sweet Potato Fries — 27,00

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



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

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



Kopf II Head	1	
Kamm, Nacken, Hals II Neck	2	
Fehlrippe, Hohe Rippe II Middle rib, Prime rib	3	
Hochrippe, Roastbeef II Prime rib, sirloin	4	
Filet II Filet of beef	5	
Hüfte, Blume II Rump	6	
Unterschale, Oberschale II Top side	7	
Kugel II Thick flank	8	
	9	Dünnung, Bauch II Belly
	10	Spannrippe, Querrippe II Flat rib
	11	Brust, Brustspitze, Brustkern II Brisket of beef
	12	Bug, Schulter, Blatt II Leg of mutton piece
	13	Vorderhesse, Hinterhesse II Shin, shank
	14	Schwanz II Tail
	15	Flat Iron II Flat Iron

HOT SUNDAY VON 11:30 BIS 22:00 UHR

Jetzt Sonntag und Feiertag
ab Mittag die komplette Steak-
Auswahl vom Holzkohlegrill

Now Sunday and public holidays
from noon the complete steak
selection from the charcoal grill

+

Wechselndes
Feiertag/Sonntag Angebot

Changing
holiday/Sunday offer

+

Frischer Schweinebraten
Kartoffelknödel, Krautsalat

Fresh roast pork
Potato dumplings, coleslaw

€ 16,50

	€
Rinderfilet II Beef Tenderloin	
Besonders zart, mager und mild im Geschmack.	ab 22,00
Incredibly tender, lean and mild taste.	100g/3,5oz
Rib Eye	
Durch seine ausgeprägte Marmorierung ist es unglaublich saftig und voll im Geschmack.	ab 24,00
Perfectly marbled fat, unbelievably juicy with full lavor.	100g/3,5oz
Roastbeef	
Ein etwas niedriger Fettgehalt, aber immer noch eine ausgeprägte Marmorierung und deswegen sehr zart und saftig.	ab 22,00
Beautiful fat cap and marbling, incredibly tender and juicy.	100g/3,5oz
Flanksteak	
Ein saftiges Stück, das auf den Rippen der Kuh aufliegt. Trotz nicht so hohem Fettgehalt sehr zart und saftig.	ab 21,00
Good balance of fat, tender and juicy.	100g/3,5oz
Hüfte II Rump Steak	
Aus der Keule des Rindes ist die Hüfte ein besonders mageres und aromatisches Stück.	ab 15,00
Lean piece from the hip.	100g/3,5oz

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

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 maturing process" of at least four weeks at high humidity intensifies the meat's own flavor and gives it a special note.

REIFESCHRANK II DRY AGED CABINET

€

GALLOWAY RIND II GALLOWAY BEEF

Dry Aged Roastbeef

8-10 Wochen gereift, würzig im Geschmack. — ab 21,00

8-10 weeks aged, flavorful in taste. — 100g/3,5oz

Dry Aged Rinderfilet II Dry Aged Tenderloin

4-6 Wochen in dünner Talgschicht gereift. Mager und zart. — ab 24,00

4-6 weeks aged, lean and tender. — 100g/3,5oz

Hochrippe nach Tagesschnitt II NY Strip

Am Knochen gereift. Kräftiger Fleischgeschmack – ab ca. 500g — ab 15,00

Aged on the bone. Strong flavor – from approx 500g — 100g/3,5oz

BEILAGEN SIDE DISHES

2 Black Tiger Gambas, Chipottle Mayonnaise II 2 Black Tiger Gambas, Chipotle Mayonnaise	11,00
Gegrillte Pilze mit altem Balsamico II Grilled Mushrooms with old Balsamic vinegar	7,00
Speck-Bohnen II Bacon and Beans	7,00
Pimientos de Padron mit Knoblauch II Pimento Peppers with Garlic	7,00
Grillgemüse II Grilled Vegetables	7,00
Baby Caesar Salat II Baby Caesar Salad	7,00
Kartoffelgratin mit Taleggio II Potato Gratin, Taleggio Cheese	7,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark II Baked Potato with herb quark	7,00
Süßkartoffel Pommes mit Chipottle Mayonnaise II Sweet Potato Fries with Chipottle Mayonnaise	7,00
Trüffel-Parmesan-Pommes mit Zitronen-Schnittlauch Dip II Truffle-Parmesan-Fries with Lemon-Chive Dip	7,00

SAUCEN II SAUCES

Café de Paris Butter / KvR BBQ Sauce II Café de Paris Butter / KvR BBQ Sauce	4,00
Chimichurri / Chipottle Mayonnaise / Cognac-Pfeffer-Sauce / Sauce Béarnaise / Rotwein-Rosmarin Jus Chimichurri / Chipottle Mayonnaise / Cognac Pepper Sauce / Béarnaise sauce/ Red Wine Rosemary Jus	4,00

DESSERT II DESSERT

€

Apple Pie II Apple Pie
mit Vanilleeis II with vanilla ice cream — 10,00

Toblerone Mousse II Toblerone mousse
mit Himbeere II with raspberry — 10,00

Salted Caramel Brownie II Salted Caramel Brownie — 9,00

Hausgemachtes Sorbet II Homemade Sorbet
1 Kugel II 1 scoop — 3,00
Aufgegossen mit Prosecco II Try with prosecco — 3,00
Aufgegossen mit Wodka II Try with vodka — 5,00

DESSERTWEIN 5cl II DESSERT WINE 5cl

2017 Chatteau Jolys
Jurancon AC, Domaine Latrille II Jurancon AC, Domaine Latrille — 6,50

Wenn Sie einen auserlesenen Digestif oder einfach einen leckeren Cocktail zu Ihrem Dessert möchten, fragen Sie bitte nach unserer Spirituosen und Cocktail Karte.
If you would like an exquisite digestif or simply a delicious cocktail with your dessert, please ask for our spirits and cocktail menu.

Alle unsere Saucen sind hausgemacht.
All sauces are homemade.

GRAPPE 2cl

	€
NONINO Grappa Di Chardonnay 41%	6.00
NONINO Grappa Di Merlot 41%	6,00
GAGLIANO MARCATI Grappa Di Brunello Montalcino 40%	6,50

EDELBRÄNDE 2cl II HIGH CLASS SPIRITS 2cl

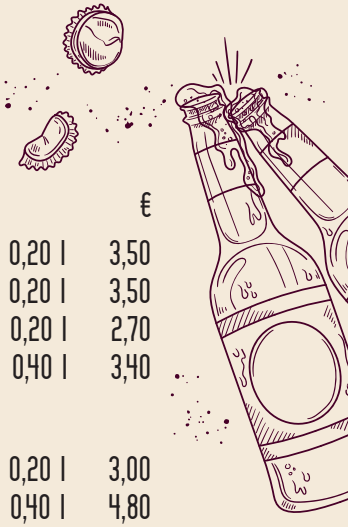
LANTENHAMMER Mirabellengeist 42% II Mirabelle 42%	7,00
LANTENHAMMER Waldhimbeere 42% II Wild Raspberry 42%	7,00
LANTENHAMMER Vogelbeere 42% II Rowanberry 42%	8,50
LANTENHAMMER Wildkirsch 42% II Wild Cherry 42%	8,50
LANTENHAMMER Walnusslikör 30% II Walnut Liqueur 30%	5,00
FRANZ STETTNER Obstler 40%	4,00

AUS DER PFALZ II DESTILLERIE JÜRGEN HEUSSLER II FROM PALATINATE II DESTILLERY JÜRGEN HEUSSLER

Williams Christ Birnenbrand 42% II Williams Christ Pear 42%	6,00
Spezialbrand Quitte 40% II Specialbrand Quince 40%	8,00
Spezialbrand Marille 40% II Specialbrand Apricot 40%	8,00
Himbeergeist 38% II Raspberry Brandy 38%	6,00

AUS ÖSTERREICH + SCHWEIZ II FROM AUSTRIA + SWITZERLAND

PARZMAIR Gebrannte Haselnuss 39,7% II Hazelnut 39,7%	8,50
PRINZ Nusserla 34% II Hazelnut 34%	5,00
FASSBIND VIEILLE PRUNE 40% Gereifte Pflaume II Plum 40%	9,00
FASSBIND VIEILLE POMME 40% Gereifter Apfel II Apple 40%	9,00
FASSBIND VIEILLE POIRE 40% Gereifte Birne II Pear 40%	9,00
FASSBIND VIEILLE APRICOT 40% Gereifte Aprikose II Pear 40%	9,00



SOFTGETRÄNKE II SOFTDRINKS

		€
Coca Cola [1,2], Coca Cola light [1,2], Coca Cola Zero [1,2], Fanta Orange [1]	0,20 l	3,50
MISTELHAIN Signature Tonic [4], Ambition Tonic [4], Trend Tonic [4], Bitter Lemon [4], Ginger Ale [1], Ginger Beer	0,20 l	3,50
ARCOBRÄU Zitronenlimonade II Lemonade, Spezi [1,2]	0,20 l	2,70
	0,40 l	3,40

SÄFTE
JUICES

WOLFRA Johannisbeernektar, Orange, Maracujanektar, Sauerkirschnektar, Rhabarbernektar, Grapefruit, Cranberrynektar	0,20 l	3,00
Black Currant, Orange, Passionsfruit, Sour Cherry, Rhubarb, Grapefruit, Cranberry	0,40 l	4,80

AUS DER REGION
FROM THE REGION

Apfelsaft naturtrüb aus alten Sorten, gemischte Pflanzung von der Streuobstwiese	0,20 l	3,00
Cloudy Apple from old Varieties, mixed Planting from the Meadow Orchard	0,40 l	4,80
Aronia Schwarze Apfelbeere II Black Chokeberry	0,10 l	3,00
Saftschorle nach Wahl II Your choice of Juice with Water	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,20

WASSER
WATER

ARCOBRÄU Tafelwasser II Sparkling Water from the Barrel	0,20 l	2,20
	0,40 l	3,50
ADELHOLZNER Classic oder Naturell II Sparkling or Still	0,25 l	3,00
	0,75 l	6,50

HEISSGETRÄNKE II HOT DRINKS

Espresso II Espresso	2,20
Espresso Macchiato II Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso II Double Espresso	3,80
Doppelter Espresso Macchiatto II Double Espresso Macchiato	4,00
Cappuccino II Cappuccino	3,50
Milchkaffee II Caffè Latte	3,80
Kaffee Creme II Caffè Crema	3,30
Loser Tee II Tea Earl Grey, Darjeeling, Lemon Ingwer (Grün), China Jasmin (Grün), Bärentanz (Früchte),	3,20
Frischer Ingwer Honig II Fresh Ginger Honey, Frische Minze Honig II Fresh Mint Honey	4,00

1 Farbstoff II Colorant 2 Koffeinhaltig II With coffeine 3 Taurinhaltig II With taurine 4 Chininhaltig II With quinine

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 II DRAUGHT BEER

		€
ARCOBRÄU **Urfass Premium Hell**		
Würzig im Geschmack, abgerundet bitter. 11% Stammwürze, 5,2% Vol.	0,50 l	5,20
Fragrant in flavor, rounded bitterness. 11% original wort, 5,2% vol.	0,25 l	3,60
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	4,20
ARCOBRÄU **Zwicklbier**		
Naturtrüb, unfiltriert mit wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen. 11% Stammwürze, 5,2% Vol.	0,50 l	5,40
Naturally cloudy, unfiltered lager, which contains essential vitamins and minerals. 11% original wort, 5,2% vol.	0,30 l	3,90
ARCOBRÄU **Weissbier Hell**		
Fruchtig und würzig, mit feiner Kellerhefe. 12% Stammwürze, 5,3% Vol.	0,50 l	5,40
Fruity and aromatic, with afine cellar yeast. 12% original wort, 5,3% vol.	0,30 l	3,90

ARCOBRÄU

BIERSPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE II 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 0,30 l	5,40 3,90
ARCOBRÄU **Urfass Alkoholfrei** Alkoholfreies Helles mit würzigem Geschmack. Non alcohol lager with a spiced taste.	0,50 l	5,40
ARCOBRÄU **Weissbier Alkoholfrei** Ein alkoholfreier Durstlöscher. Spritzig, frisch und vollmundig. An alcohol free thirst quencher. Sparkling and full flavoured.	0,50 l	5,40
ARCOBRÄU **Weissbier Leicht** 40% weniger Alkohol wie das Premium Weissbier. Naturtrüb, leicht und fruchtig. 40% less alcohol. Lightly, fruity and fresh.	0,50 l	5,40
ARCOBRÄU **Schloss Dunkel** Sehr fein, malzaromatisch und vollmundig. Taste of roasted malt, dark velvety sweetness, undercut with bitterness of hops.	0,50 l	5,40
GRÜNBACHER **Altweisse Dunkel** Naturtrüb, dezent, malzblumig und mild. Naturally cloudy, sutle, malty and mild.	0,50 l	5,40
GRÜNBACHER **Altweisse Gold** Uriger Weissbiergenuss, vollmundig und angenehm spritzig. Rustic and high wheat beer indulgance. 5,3% Vol.	0,50 l	5,40

EIN GUTSCHEIN VOM

Das perfekte Geschenk für jeden Anlass.

Verschenken Sie hochwertigen Fleischgenuss und spannende Cocktail-Kreationen. Gerne stellen wir Ihnen den entsprechenden Gutschein vor Ort aus oder Sie gehen direkt auf unsere Website. Dort können Sie den Gutschein unkompliziert generieren, per PayPal bezahlen und direkt ausdrucken.

Ihr KvR Team

https://kvr.de/gutschein.

RESERVIEREN IM

Sie wollen nächste Woche nicht ohne Tisch da stehen?

Buchen Sie einen Tisch über das Reservierungssystem unserer Webseite. Alternativ können Sie via E-Mail (info@kvr.de) oder Anruf unter 089 44 23 77 36 bei uns reservieren.

Ihr KvR Team

https://kvr.de/reservieren

WEISSWEIN II WHITE WINE

		€
Bianco di Custoza Cuveé verschiedener ital. Rebsorten DOC II Cuveé of different Italien types of grape DOC	0,20 l 0,50 l	5,00 12,00
Aigner „Heuriger“ Grüner Veltliner, Niederösterreich II Grüner Veltliner, Lower Austria	0,20 l 0,50 l	5,50 13,50
Chardonnay „Original“ AOC Anne de Joyeuse, Limoux, Frankreich II Anne de Joyeuse, Limoux, France	0,20 l 0,75 l	7,50 27,00
Riesling Trocken QW Thörle, Rheinhessen II Thörle, Rhenish Hesse, Germany	0,20 l 0,50 l	6,50 16,00
Weißburgunder „Fass 31“ Seehof, Rheinhessen II Seehof, Rhenish Hesse, Germany	0,20 l 0,75 l	7,50 27,00
Weißweinschorle II White Wine Spritzers	0,20 l 0,50 l	4,90 12,00

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

For our open wine recommendations and the selected bottled wines, please ask for our wine list.

ROSÉWEIN II ROSÉ WINE

Rosé DO Torito Bravo, Cariñena	0,20 l 0,75 l	7,00 25,00
Crémant de Limoux Rosé Languedoc, Limoux, Frankreich II Languedoc, Limoux, France	0,10 l 0,75 l	7,00 47,00

ROTWEIN II RED WINE

Nero d'Avola Messer del Fauno, Sizilien DOC, Italien II Messer del Fauno, Sicily DOC, Italy	0,20 l 0,75 l	6,50 23,00
Primitivo Merlot Luce del Sole, Tarantino IGT, Apulien II Luce del Sole, Tarantino IGT, Apulia, Italy	0,20 l 0,75 l	7,00 25,00
"IRO" Merlot Gabarinza Burgenland, Österreich II Burgenland, Austria	0,20 l 0,75 l	10,00 35,00
Malbec „Original“ Anne de Joyeuse, Limoux, Frankreich II Anne de Joyeuse, Limoux, France	0,20 l 0,75 l	7,50 27,00

KVR - KAPITALES VOM RIND

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

E-Mail info@kvr.de
Web www.kvr.de
kapitalesvomrind
KapitalesvomRind

ÖFFNUNGSZEITEN II OPENING HOURS

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