



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@kur.de

WEB www.kur.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*

5,50

Frischer Ricotta, Oliven, Brotkorb *Fresh Ricotta, Olives, Bread Basket*

5,00

Tatar vom Rind* || *Beef Tatar**

Paprikacreme, Kapernäpfel, Brot Chip || *Red Bell Pepper, Capers, Bread Chip*
Extra Pommes || *Extra French Fries*

14,50
3,70

Gegrillter Pulpo || *Grilled Octopus*

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

14,50

Im Haus geräucherter Lachs mit Whiskey aromatisiert *House Whiskey Smoked Salmon*

Apfel-Meerrettich-Salat || *Apple Horseradish Salad*

14,00

Ziegenkäse Mousse *Goat Cheese Mousse*

Marinierter Feldsalat mit Trauben, Pistazien Crumble, Brotchip
Lamb's Lettuce Grape Salad, Pistachio Crumble, Breadchip

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*

4,50

Groß || *Large*

7,00

KUR Blattsalat* || *KUR Salad**

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

11,00

Bitte wählen Sie Ihr Lieblingsdressing: Passionsfrucht-Kräuter Vinaigrette, Balsamico- oder Caesar's Dressing
Please choose your favorite dressing: Romaine Lettuce, Croutons, Bacon, Parmesan, Capers, Caesar's Dressing

Caesar Salat* || *Caesar Salad**

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

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

10,50

Zusätzlich zu den Salaten: Hähnchenstreifen || Add Chickent strips

4,50

Zusätzlich zu den Salaten: Rinderstreifen || Add Steak Tips

6,00



VEGETARISCH || VEGETARIAN

Arborio Risotto*

Geschmorter Orangen-Fenchel, Süßkartoffel || *Braised Orange-Fennel, Sweet Potato*

15,50

Kichererbsenburger || *Chick Pea Veggie Burger*

Minz-Joghurt, Tomaten, Zwiebeln, kleiner gemischter Salat

Mint Yougurt Sauce, Tomatos, Onions, Small Salad

Mit gereiftem Cheddar || *With Aged Cheddar*

14,00

15,00

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

HAUPTGÄNGE || 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.*

Mangalica-Kottlet Schwein || Mangalica Cutlet

Salat mit grünen Bohnen, süß saures rotes Paprika Relish
Salad with green beans, sweet and sour red pepper relish

16,00

KUR Schnitzel* || KUR Escalope*

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

14,00

20,50

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

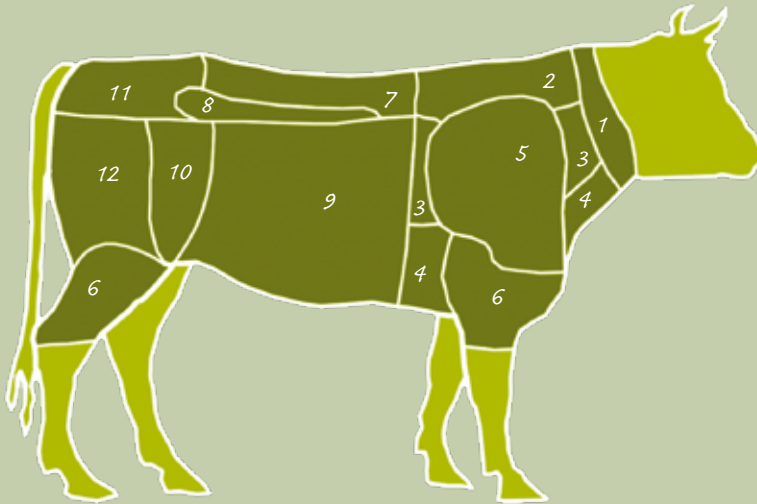
23,00



*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. || *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 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 steaak is individually grilled to your preference by our experienced cooks.*

Rinderfilet || Beef Tenderloin

Besonders zart, mager und mild im Geschmack.

Incredibly tender, lean and mild taste.

€

17,00/100g

/3,5oz

USA Prime Rib Eye Creekstone Farms

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

Perfectly marbled fat, unbelievable juicy with full flavor.

20,00/100g

/3,5oz

USA Prime Roastbeef Creekstone Farms

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.

18,00/100g

/3,5oz

Flanksteak von der Färse || *Flank Steak From The Heifer*

€

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.

16,00/100 g

/3,5oz

Uruguay Hüfte "Grain Fed" || *Uruguay "Grain Fed" Rump Steak*

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

Durch das Zufüttern von Getreide wird das Fleisch besonders zart und saftig.

A lean piece from the hip, very tender.

11,00/100g

/3,5oz

Irish T-Bone

Die Tiere stammen aus der gleichen Farm wie unser Tomahawk. Dieser Cut zeichnet sich aus da er zwei unterschiedliche Stücke hat. Zum einen ein saftiges Roastbeef mit toller Marmorierung und zum anderen ein mageres, zartes Filet.

Get the classic steak thats perfect for anyone craving a dramatic and delicious steak experience.

Filet mignon on one side, NY Strip on the other. The cows are only fed onsite organic food. From

when they are born till slaughter they live on the same farm. Therefore the stresslevel is very

low and the best possible quality is guaranteed.

18,00/100g

/3,5oz

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.

69,00

Lady's Cut

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

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

36,00

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

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 special taste.

REIFESCHRANK II DRY AGED CABINET

€

Dry Aged Roastbeef

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

16,00/100g
/3,50z

Dry Aged Rinderfilet II Dry Aged Tenderloin

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

18,00/100g
/3,50z

Hochrippe nach Tagesschnitt II NY Strip

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

10,00/100g
/3,50z

BEILAGEN II SIDE DISHES

Wildfanggarnele II Head on Tiger Prawn	10,00
Artischocken à la barigoule II Artichokes à la Barigoule	5,50
Pimientos de Padron II Pimento Peppers	5,50
Glacierter Spinat II Glazed Spinach	5,00
Saisonales Grillgemüse II Seasonal Grilled Vegetables	5,00
Maiskolben mit Kräuterbutter II Corn On The Cobb, Herbed Butter	5,00
Kartoffelgratin mit Taleggio II Potato Gratin, Taleggio Cheese	5,50
Röstkartoffeln II Pan-roasted Potatos	4,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream II Baked Potato, Sour Cream	4,50
Süßkartoffel Pommes II Sweet Potato Fries	5,00
Pommes Frites mit Kräuter-Knoblauch II French Fries with Garlic and Herbs	4,00
Trüffel-Parmesan-Pommes II Truffle-Parmesan-Fries	5,00

SAUCEN SAUCES

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

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

DESSERT II *DESSERT*

€

Toblerone[©] Mousse

Himbeersauce II *Raspberry Sauce*

8,00

Oreo Cheesecake

Bourbon Vanilleeis, Beerenkompott II *Bourbon Vanilla Ice Cream, Berry Compote*

8,00

Orangen Panna Cotta II *Orange Panna Cotta*

Erdbeer-Minz Salat II *Strawberry-Mint Salad*

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

Saisonale Verführung II *Seasonal Dessert*

7,50

Wenn Sie einen auserlesenen Rum, Whiskey, Cognac oder Brandy zu Ihrem Dessert möchten, fragen Sie bitte nach unserer Spirituosen Karte.

If you prefer a fine Rum, Whiskey, Cognac or Brandy with your Dessert, please ask for our spirits menu..

DESSERTWEIN 5cl II *DESSERT WINE* 5cl

2018 Le Moelleux Chenin Blance

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

LANTENHAMMER Mirabellengeist 42% || *Mirabelle* 42%

LANTENHAMMER Waldhimbeere 42% || *Wild Raspberry* 42%

LANTENHAMMER Schlehengeist (im Slyrsfass gereift) 42% || *Sloe (barrel aged)* 42%

LANTENHAMMER Vogelbeere 42% || *Rowanberry* 42%

LANTENHAMMER Walnusslikör 30% || *Walnut Liqueur* 42%

LANTENHAMMER Obstler 40%

6,50

6,50

7,00

8,00

5,00

4,00

EDELBRÄNDE AUS DER PFALZ 2cl // DESTILLERIE JÜRGEN HEUSSLER

HIGH CLASS SPIRITS FROM PALATINATE 2cl || 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%

5,50

5,50

6,00

5,50

EDELBRÄNDE AUS ÖSTERREICH + SCHWEIZ 2cl

HIGH CLASS SPIRITS FROM AUSTRIA + SWITZERLAND 2cl

PARZMAIR 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%

7,50

5,00

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	3,00
THOMAS HENRY Tonic Water ⁴ , Bitter Lemon ⁴ , Ginger Ale ¹ , Spicy Ginger, Pink Grapefruit ¹	0,25 l	2,50
Red Bull Energy ³ , Sugarfree ³	0,20 l	4,00
ARCOBRÄU Zitronenlimonade <i>Lemonade</i> , Spezi ¹	0,20 l	2,50
	0,40 l	3,20

SÄFTE JUICES

RAUCH Apfel Naturtrüb, Johannisbeernektar, Orange	0,20 l	2,90
<i>Cloudy Apple, Black Currant, Orange</i>	0,40 l	4,60
WOLFRÄU Maracujanektar, Sauerkirschnektar, Rhabarbernektar, Grapefruit, Cranberrynektar	0,20 l	2,90
<i>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>	2,00
Espresso Macchiato <i>Espresso Macchiato</i>	2,10
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	3,50
Doppelter Espresso Macchiato <i>Double Espresso Macchiato</i>	3,60
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,00
Milchkaffee <i>Caffè Latte</i>	3,20
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	3,40
Häffee Creme <i>Caffè Crema</i>	2,90
Tee <i>Tea</i>	
Classic Herbs, Fancy Chamomile, Lemon Mint, Fruit Berry, Persischer Apfel, Earl Grey Classic, Darjeeling Castleton, Sencha Supreme	3,00
Frischer Tee <i>Fresh Tea</i>	
Frischer Ingwer, Honig <i>Fresh Ginger, Honey</i>	3,60
Frische Minze, Honig <i>Fresh Mint, Honey</i>	3,60



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 15 verschiedene Biersorten und saisonale Bierspezialitäten.

For almost 500 years, ARCOBRÄU has been brewed in Moos, at the very heart of lower Bavaria, where Danube and the Isar meet.



ARCOBRÄU

BIERSPEZIALITÄTEN VOM FASS II 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 4,20

0,25 l 2,90

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 3,60

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 4,30

0,30 l 3,20

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 4,30

0,30 l 3,20

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 4,30
0,30 l 3,20

ARCOBRÄU **Urfass Alkoholfrei**

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

0,50 l 4,30

ARCOBRÄU **Weissbier Alkoholfrei**

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

0,50 l 4,30

ARCOBRÄU **Weissbier Leicht**

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

0,50 l 4,30

ARCOBRÄU **Weissbier Dunkel**

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

0,50 l 4,30

ARCOBRÄU **Schloss Dunkel**

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

0,50 l 4,30

GRÜNBACHER **Alltweisse Gold**

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

0,50 l 4,30

UNION **Friday IPA**

Ungefiltertes Indian Pale Ale, naturtrüb, kupferfarben. 18% Stammwürze, 6,5% Vol.
Unfiltered Indian Pale Ale, naturally cloudy, coppery. 18% natural wort, 6.5% vol.

0,33 l 3,90



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*

Rigner „Heuriger“

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

Chardonnay „Original“ AOC

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

Riesling Trocken QW

Mugler, Pfalz II *Mugler, Palatine, Germany*

Weißburgunder „Fass 31“

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

Weißweinschorle II White Wine Spritzers

	€
0,20 l	3,70
0,50 l	8,30
0,20 l	3,80
0,50 l	8,60
0,20 l	5,90
0,75 l	20,40
0,20 l	4,70
0,50 l	10,60
0,20 l	6,00
0,75 l	20,50
0,20 l	3,60
0,50 l	7,80

ROSÉWEIN II ROSÉ WINE

Rosé DO

Torito Bravo, Cariñena

0,20 l	5,30
0,75 l	17,80

ROTWEIN II RED WINE

Nero d'Avola

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

Primitivo Merlot

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

Pinot Noir „Fass XI“ QBA

Mugler, Pfalz II *Mugler, Palatine, Germany*

Malbec „Original“

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

0,20 l	4,90
0,75 l	15,90
0,20 l	5,50
0,75 l	20,00
0,20 l	7,30
0,75 l	24,80
0,20 l	6,00
0,75 l	20,60

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](#)
 [KapitalesvomRind](#)



ÖFFNUNGSZEITEN || *OPENING HOURS*

Sonntag – Freitag 11:30 – 00:00 Uhr || *Sunday – Friday 11:30am until 12pm*
Samstag 16:00 – 00:00 Uhr || *Saturday 4pm until 12pm*